EIGENTÜMER-HANDBUCH
FRYMASTER-ELEKTROFRITTIERMASCHINEN GEN II LOV™ DER SERIE BIELA14

Dieses Kapitel über die Maschine muss im Abschnitt der Frittiermaschine des *Maschinenhanduchs* eingeschoben werden.

FÜR IHRE SICHERHEIT
Kein Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Gase in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts aufbewahren.

HERGESTELLT VON

8700 Line Ave.
SHREVEPORT, LOUISIANA 71106
TEL: 1-318-865-1711
GEBÜHRENFREI: 1-800-551-8633
1-800-24 FRYER
FAX: 1-318-219-7135

INHALTSVERZEICHNIS

GARANTIEERKLÄRUNG ..... Seite i
EINLEITUNG ..... Seite 1-1
INSTALLATIONSANLEITUNG ..... Seite 2-1
BETRIEBSANWEISUNG ..... Seite 3-1
ANLEITUNG ZUR VERWENDUNG DES COMPUTERS M3000 ..... Seite 4-1
BETRIEB DES EINGEBAUTEN FILTRIERSYSTEMS ..... Seite 5-1
VORBEUGENDE WARTUNG ..... Seite 6-1
FEHLERSUCHE DURCH DAS BEDIENUNGSPERSONAL ..... Seite 7-1
SCHALTPLÄNE ..... Seite 8-1

Frymaster L.L.C., 8700 Line Avenue, Shreveport, LA 71106
TEL 318-865-1711 FAX 318-219-7135
SERVICE-HOTLINE 1-800-24-FRYER

GEDRUCKT IN DEN USA
German / Deutsch

AUG 2011

8196496

HINWEIS

WENN DER KUNDE WÄHREND DER GARANTIEDAUER EINEN TEIL FÜR DIESE ENODIS-AUSRÜSTUNG VERWENDET, DER KEIN UNMODIFIZIERTER, NEUER ODER RECYCLINGTEIL IST, DER DIREKT VON FRYMASTER/DEAN ODER EINER AUTORISIERTEN FRYMASTER DEAN-SERVICESTELLE ERWORBEN WURDE, UND/ODER DER VERWENDETE TEIL VOM ORIGINALZUSTAND ABGEÄNDERT WURDE, IST DIESE GARANTIE UNGÜLTIG. AUSSERDEM SIND FRYMASTER DEAN UND DEREN TOCHTERGESELLSCHAFTEN NICHT HAFTBAR FÜR ANSPRÜCHE, SCHÄDEN ODER KOSTEN, DIE DEM KUNDEN AUF GRUND DER INSTALLATION EINES MODIFIZIERTEN TEILS UND/ODER TEILS VON EINEM NICHT AUTORISIERTEN SERVICECENTER ANFALLEN.

HINWEIS

Dieses Gerät ist nur für den kommerziellen Einsatz vorgesehen und muss von qualifiziertem Personal bedient werden. Die Installation, Wartung und Reparaturen müssen von einer vom Frymaster Dean-Werk autorisierten Servicestelle (FASC) oder einem anderen qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Installation, Wartung oder Reparaturen durch nicht qualifiziertes Personal können die Herstellergarantie nichtig machen. Kapitel 1 dieses Handbuchs enthält die Definitionen für qualifiziertes Personal.

HINWEIS

Dieses Gerät muss gemäß den entsprechenden landesweiten und örtlichen Vorschriften des jeweiligen Aufstellungslandes installiert werden. Für Details siehe ANFORDERUNG FÜR BEHÖRDLICHE VORSCHRIFTEN in Kapitel 2 dieses Handbuchs.

HINWEIS FÜR KUNDEN IN DEN USA

Dieses Gerät muss so installiert werden, dass es den grundlegenden Installationsvorschriften der Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) und dem Handbuch „Food Service Sanitation“ der Food and Drug Administration (FDA) entspricht.

HINWEIS

Zeichnungen und Fotos in diesem Handbuch illustrieren Betriebs-, Reinigungs- und technische Verfahren und entsprechen nicht unbedingt den Betriebsverfahren der örtlichen Küchenleitung.

HINWEIS FÜR KUNDEN VON MIT COMPUTERN AUSGESTATTETEN GERÄTEN

USA

Dieses Gerät entspricht Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Der Betrieb unterliegt den folgenden beiden Bedingungen: 1) Dieses Gerät darf keine Störungen verursachen und 2) dieses Gerät muss Störsignale aufnehmen können, die unerwünschten Betrieb verursachen könnten. Dieses Gerät ist zwar als Gerät der Klasse A klassifiziert, es erfüllt jedoch die Grenzwerte von Geräten der Klasse B.

KANADA

Dieses Digitalgerät überschreitet die Grenzwerte von Klasse A oder B für Funkemissionen nicht, die durch die Norm ICES-003 des „Canadian Department of Communications“ festgelegt wurden.

Cet appareil numerique n’emet pas de bruits radioelectriques depassany les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 edictee par le Ministre des Communcations du Canada.

⚠ GEFAHR

Unsachgemäße Installation, Einstellung, Wartung oder Pflege sowie unberechtigte Änderungen können zu Sachschäden und schweren oder tödlichen Verletzungen führen. Die Installations-, Betriebs- und Wartungsanweisungen gut durchlesen, bevor dieses Gerät installiert oder gewartet wird.

⚠ GEFAHR

Die Vorderkante dieses Geräts ist keine Stufe! Nicht auf dem Gerät stehen. Beim Ausrutschen oder bei Kontakt mit heißem Öl können schwere Verletzungen auftreten.

⚠ GEFAHR

Keinen Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Gase in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts aufbewahren.

⚠ GEFAHR

Das Krümelblech von Frittiermaschinen mit einem Filtriersystem muss jeden Tag am Ende des Frittierbetriebs in einen brandsicheren Behälter entleert werden. Einige Speiseteilchen können sich selbst entzünden, wenn sie in bestimmten Fettstoffen eingeweicht werden.

⚠ ACHTUNG

Die Frittierkörbe oder andere Gegenstände nicht gegen die Verbindungsleiste der Frittiermaschine schlagen. Die Leiste dient zum Abdichten der Verbindung zwischen Frittierbehältern. Wenn die Frittierkörbe gegen die Leiste geschlagen werden, um Fett zu lösen, verzieht sich der Streifen und passt nicht mehr richtig. Er ist in exakter Passung ausgeführt und darf nur zur Reinigung entfernt werden.

⚠ GEFAHR

Es müssen ausreichende Vorkehrungen zur Einschränkung der Bewegung dieser Maschine getroffen werden, ohne dass diese vom Isolierrohr abhängen oder dieses einer Belastung aussetzen. Der Frittiermaschine liegt eine solche Sicherheitsvorrichtung bei. Bei fehlendem Sicherungskit muss das örtliche KES verständigt werden.

⚠ GEFAHR

Diese Frittiermaschine ist mit einem (dreiphasigen) Netzkabel für jede Frittierwanne und einem fünfadrigen Kabel für das Gesamtsystem ausgerüstet. Vor Transport, Test, Wartung und jeglichen Reparaturen der Frymaster-Frittiermaschine ALLE **Netzkabel von ihren Steckdosen abziehen.**

⚠ GEFAHR

Jeden Ablass von Behinderungen frei halten. Ein Schließen der Stellglieder kann Schäden oder Verletzungen verursachen.

HINWEIS

Die Anleitung in diesem Handbuch zum Gebrauch eines Massenölsystems zum Nachfüllen und Entsorgen von Öl beziehen sich auf ein RTI-System. Diese Hinweise treffen möglicherweise nicht auf andere Massenölsysteme zu.

GARANTIEERKLÄRUNG FÜR DAS SYSTEM LOV™ (FÜR DIE USA)

Frymaster, L.L.C. gewährt dem Originalkäufer dieses Geräts und von Ersatzteilen folgende beschränkte Garantie:

A. GARANTIEBEDINGUNGEN - FRITTIERMASCHINEN

1. Frymaster L.L.C. garantiert alle Komponenten für zwei Jahre gegen Material- und Fertigungsmängel.

2. Für alle Teile, mit Ausnahme der Fritierwanne, der O-Ringe und der Sicherungen, gilt eine Garantie von einem Jahr ab dem Installationsdatum der Frittiermaschine.

3. Sollten Teile außer Sicherungen und O-Ringe für Filter während der ersten beidne Jahre ab dem Installationsdatum fehlerhaft werden, übernimmt Frymaster auch reine Arbeitszeitkosten für max. zwei Stunden zum Austausch der Teile plus Reisespesen für bis zu 160 km Reisestrecke (80 km in eine Richtung).

B. GARANTIEBEDINGUNGEN - FRITIERWANNEN

Sollte eine Frittierwanne innerhalb von zehn Jahren nach der Installation ein Leck entwickeln, wird Frymaster nach eigenem Ermessen die gesamte Batterie oder die Frittierwanne ersetzen; dabei übernimmt Frymaster auch die Kosten für die Arbeitszeit (bis zur maximal zulässigen, nach Frymaster-Arbeitszeittabelle). An der Frittierwanne befestigte Teile, wie Obergrenzensonde, Messsensoren, Dichtungen, Dichtringe und zugehörige Befestigungsteile, sind auch von der zehnjährigen Garantie gedeckt, falls die Frittierwanne ausgetauscht werden muss. Das Auftreten von Lecks infolge von unsachgemäßem Gebrauch oder von Gewindeanschlüssen wie Sonden, Sonsoren, Obergrenzenschaltern, Ablassventilen oder Rückleitungen fällt nicht unter diesen Garantieschutz.

C. TEILERÜCKSENDUNGEN

Alle fehlerhaften, von der Garantie gedeckten Teile müssen innerhalb von 60 Tagen an ein vom Werk autorisiertes Frymaster Service-Center gesendet werden, um eine Gutschrift dafür zu erhalten. Nach 60 Tagen ist keine Gutschrift mehr zulässig.

D. GARANTIEAUSSCHLÜSSE

Diese Garantie deckt keine Geräte, die durch falschen Gebrauch, Missbrauch, Änderungen oder Unfälle beschädigt wurden; dazu gehören auch:

- unsachgemäße Reparatur oder ohne Autorisierung durchgeführte Reparaturen (einschließlich vor Ort durch Schweißen reparierte Fritierwannen);
- Nichteinhaltung der Installationsanweisungen und/oder planmäßigen Wartungsverfahren, wie auf den MRC-Karten vorgeschrieben; Beleg für planmäßige Wartung ist zur Aufrechterhaltung der Garantie erforderlich;
- mangelhafte Wartung;
- Transportschäden;
- ungewöhnlicher Einsatz;
- Entfernen, Ändern oder Unleserlichmachen des Typenschilds oder des Datumscodes der Heizelemente;

- Betrieb der Fritierwanne ohne Fett oder andere Flüssigkeit in der Fritierwanne;
- Wenn für eine Fritiermaschine kein ordnungsgemäßes Einrichtungsformular erhalten wurde, ist diese nicht durch das zehnjährige Programm garantiert.

Diese Garantie deckt außerdem folgende Punkte nicht:

- Transport oder Reise von mehr als 160 km (80 km in eine Richtung) oder Reisezeit von mehr als zwei Stunden;
- Überstunden oder Feiertagsgebühren;
- Folgeschäden (die Kosten zur Reparatur oder für den Ersatz von anderen beschädigten Geräten), Zeitverlust, Einnahmenverlust, Einsatz oder beliebige andere zufällige Schäden.

Es werden keine stillschweigenden Garantien oder Garantien der handelsüblichen Qualität bzw. Eignung für einen bestimmten Zweck übernommen.

Die Garantie gilt zum Zeitpunkt dieser Drucklegung und kann jederzeit verändert werden.

ELEKTROFRITTIERMASCHINE DER SERIE BIELA14 GEN II LOV™
KAPITEL 1: EINLEITUNG

ANMERKUNG: Für die Frittiermaschine Frymaster BIELA14 sind eine ordnungsgemäße Inbetriebnahme, eine Demonstration und entsprechende Schulungen erforderlich, bevor ihr normaler Einsatz in einem Restaurant möglich ist.

1.1 Allgemeines

Bevor versucht wird, das Gerät zu betreiben, die Anweisungen in diesem Handbuch gut durchlesen. Dieses Handbuch deckt alle Konfigurationen der Modelle BIELA LOV™ für McDonald's. Die Frittiermaschinen dieser Modellfamilie haben viele Teile gemein, die bei der gemeinsamen Behandlung als Gruppe als „LOV™" Frittiermaschinen bezeichnet werden.

Obwohl sie den elektrischen Frittiermaschinen RE14 für McDonald's ähnlich sehen, besitzen die Frittiermaschinen BIELA14 eine Frittierwanne für niedrige Ölmengen, eine automatische Öl-Auffüllfunktion sowie eine automatische intermittierende Filtrierungseinheit. Das europäisch anmutende Design umfasst eine abgerundete obere Kappe und einen großen, runden Abfluss zur Sicherstellung, dass Pommes frites und andere Rückstände in die Filterwanne gewaschen werden. Die Frittiermaschinen der Serie BIELA14 LOV™ werden von einem M3000-Computer gesteuert. Frittiermaschinen dieser Serie werden mit ungeteilter oder geteilter Frittierwanne angeboten; sie können als Batterien von bis zu fünf Frittiermaschinen erworben werden.

1.2 Sicherheitsinformationen

Bevor versucht wird, das Gerät zu betreiben, die Anweisungen in diesem Handbuch gut durchlesen.

In diesem Handbuch sind Hinweise in doppelt umrandeten Kästchen enthalten – siehe unten.

⚠ GEFAHR
Heißes Öl kann schwere Verbrennungen verursachen. Niemals versuchen, eine Frittiermaschine mit heißem Öl zu bewegen oder heißes Öl von einem Behälter in einen anderen zu schütten.

⚠ **GEFAHRENHINWEISE** enthalten Informationen über Handlungen oder Zustände, die ***zu einer Fehlfunktion des Geräts führen können***.

⚠ **WARNHINWEISE** enthalten Informationen über Aktionen oder Zustände, die ***zu Schäden am Gerät führen*** und Fehlfunktionen des Geräts zur Folge haben können.

⚠ **GEFAHRENHINWEISE** enthalten Informationen über Aktionen oder Zustände, die ***zu Personenverletzungen führen*** und die Schäden und/oder Fehlfunktionen des Geräts zur Folge haben können.

Frittiermaschinen dieser Serie sind mit folgenden automatischen Sicherheitsfunktionen ausgerüstet:

1. Zwei Hochtemperatur-Erkennungsfunktionen schalten die Stromversorgung zu den Heizelementen ab, wenn die Temperaturregelung ausfällt.

2. Ein Sicherheitskreis an Einheiten mit Filtersystemen verhindert ein Erwärmen der Heizelemente bei offenem Ablassventil.

1.3 Computerinformationen für Computer M3000

Dieses Gerät wurde geprüft und entspricht demgemäß den Grenzwerten für ein Digitalgerät der Klasse A nach Teil 15 der FCC-Vorschriften. Dieses Gerät ist zwar als Gerät der Klasse A klassifiziert, es erfüllt jedoch die Grenzwerte von Geräten der Klasse B. Wenn das Gerät in einem kommerziellen Umfeld betrieben wird, sollen diese Grenzwerte einen vertretbaren Schutz vor Störungen bieten. Dieses Gerät erzeugt und verwendet hochfrequente Energie und kann diese auch ausstrahlen; wenn es nicht gemäß den Angaben im Anweisungshandbuch installiert und verwendet wird, kann der Radio-/TV-Empfang gestört werden. Der Betrieb des Geräts in einem Wohngebiet verursacht wahrscheinlich Störungen; in diesem Fall ist der Benutzer verpflichtet, diese Störungen auf eigene Kosten zu korrigieren.

Der Benutzer wird gewarnt, dass etwaige Änderungen, die von der für die Konformität zuständigen Partei nicht ausdrücklich genehmigt wurden, die Berechtigung des Benutzers zum Betrieb dieses Geräts nichtig machen können.

Nach Bedarf sollte der Benutzer den Händler oder einen erfahrenen Radio- und TV-Techniker zu Rate ziehen.

Der Benutzer kann die folgende, von der amerikanischen Federal Communications Commission vorbereitete Broschüre hilfreich finden: „How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems“ (Identifizieren und Beseitigen von Radio-/TV-Störungen). Diese Broschüre ist unter folgender Adresse erhältlich: U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, U.S.A., Stock No. 004-000-00345-4.

1.4 Spezielle Informationen für die Europäische Gemeinschaft (CE)

Die Europäische Gemeinschaft (CE) hat bestimmte Normen für diese Art von Geräten etabliert. Wenn Unterschiede zwischen einer CE-Norm und einer CE-fremden Norm bestehen, werden die betreffenden Informationen oder Anweisungen durch schattierte Textfelder – wie im Folgenden abgebildet – dargestellt.

CE-Standard

Beispiel eines Textrahmens, mit dem zwischen CE-spezifischen und sonstigen Informationen unterschieden wird.

1.5 Installations-, Betriebs- und Wartungspersonal

Betriebsinformationen für Frymaster-Geräte wurden nur für den Einsatz durch qualifiziertes und/oder berechtigtes Personal vorbereitet, so wie das in Kapitel 1.6 definiert ist. **Alle Installations- und Wartungsarbeiten an Frymaster-Geräten müssen von qualifiziertem, zertifiziertem und/oder dazu berechtigtem Installations- und Wartungspersonal durchgeführt werden, so wie das in Kapitel 1.6 definiert ist.**

1.6 Definitionen

QUALIFIZIERTES UND/ODER BERECHTIGTES BETRIEBSPERSONAL

Qualifiziertes/autorisiertes Betriebspersonal ist Personal, das die Informationen in diesem Handbuch sorgfältig gelesen und sich mit den Gerätefunktionen vertraut gemacht hat, oder das bereits Erfahrung mit dem Betrieb des Geräts hat, das in diesem Handbuch beschrieben wird.

QUALIFIZIERTES INSTALLATIONSPERSONAL

Qualifiziertes Installationspersonal sind Personen, Firmen, Unternehmen oder Gesellschaften, die entweder persönlich oder durch Vertretung mit der Installation elektrischer Geräte beschäftigt und dafür verantwortlich sind. Qualifiziertes Personal muss Erfahrung mit Arbeiten dieser Art haben, über alle zutreffenden Vorsichtmaßregeln für den Umgang mit Elektrizität Bescheid wissen und alle geltenden Vorschriften einhalten.

QUALIFIZIERTES WARTUNGSPERSONAL

Qualifiziertes Wartungspersonal sind Personen, die mit Frymaster-Geräten vertraut sind und von Frymaster L.L.C. zur Durchführung von Wartungsarbeiten an seinen Geräten berechtigt wurden. Alles berechtigte Wartungspersonal muss mit einem vollständigen Satz Service- und Teilehandbücher ausgerüstet sein und eine Minimalmenge an Ersatzteilen für Frymaster-Geräte auf Lager halten. Eine Liste der Frymaster Dean-FASCs (Factory Authorized Service Centers) ist im Lieferumfang der Frittiermaschine enthalten. ***Wenn kein qualifiziertes Wartungspersonal verwendet wird, macht dies die Frymaster-Garantie nichtig.***

1.7 Schadensforderungen bei Transportschäden

Maßnahmen, wenn das Gerät beschädigt erhalten wird:

Es ist zu beachten, dass das Gerät vor der Auslieferung aus dem Werk von geschultem Personal sorgfältig geprüft und verpackt wurde. Der Spediteur übernimmt alle Verantwortung für die sichere Zustellung, sobald er das Gerät zum Transport übernommen hat.

1. **Sofort eine Schadensforderung einreichen** – unabhängig vom Ausmaß des Schadens.

2. **Auf sichtbare Schäden, fehlende Teile untersuchen und diese notieren** – Darauf achten, dass diese Informationen auf dem Frachtschein oder Eiltransportschein vermerkt und von der zustellenden Person unterzeichnet werden.

3. **Nicht sichtbare Schäden oder fehlende Teile** – Wenn der Schaden erst nach Auspacken des Geräts erkannt werden kann, den Spediteur **sofort** nach der Feststellung darüber benachrichtigen und eine Schadensforderung für nicht sichtbare Schäden einreichen. Diese muss sollte innerhalb von 15 Tagen nach der Lieferung eingereicht werden. Darauf achten, dass der Verpackungsbehälter zur Inspektion aufgehoben wird.

Frymaster ÜBERNIMMT KEINE VERANTWORTUNG FÜR SCHÄDEN ODER VERLUSTE, DIE AUF DEM TRANSPORTWEG AUFTRATEN.

1.8 Serviceinformationen

Für nicht routinemäßige Wartung oder Reparaturen oder für Serviceinformationen die örtliche, von Frymaster Dean autorisierte Servicestelle (FASC) verständigen. Damit wir Ihnen so schnell wie möglich helfen können, benötigt das Frymaster Dean FASC (Factory Authorized Service Center) oder der Mitarbeiter der Wartungsabteilung bestimmte Informationen über das Gerät. Die meisten dieser Informationen sind auf dem Typenschild an der Innenseite der Frittiermaschinentür zu finden. Teilenummern sind im Wartungs- und Teilehandbuch zu finden. Teilebestellungen können direkt beim örtlichen FASC oder bei der örtlichen Vertriebsgesellschaft aufgegeben werden. Bei der Auslieferung ab Werk wird der Frittiermaschine eine Liste der Frymaster Dean FASCs beigelegt. Wenn Sie diese Liste nicht einsehen können, wenden Sie sich unter der Rufnummer 1-800-551-8633 oder 1-318-865-1711 (USA/KANADA) bzw. per E-Mail an service@frymaster.com an die technische Wartungsabteilung von Frymaster Dean.

Damit wir Ihnen besser helfen können, benötigen wir folgende Informationen:

Modellnummer _____

Seriennummer _____

Spannung _____

Art des Problems _____

_____

_____

DIESES HANDBUCH AUFHEBEN UND ZUR ZUKÜNFTIGEN VERWENDUNG AN EINEM SICHEREN ORT AUFBEWAHREN.

ELEKTROFRITTIERMASCHINE DER SERIE BIELA14 GEN II LOV™
KAPITEL 2: INSTALLATIONSANLEITUNG

2.1 Allgemeine Installationsanforderungen

Eine korrekte Installation ist für den sicheren, effizienten und fehlerfreien Betrieb dieses Geräts Voraussetzung.

Alle Installations- und Wartungsarbeiten an Frymaster Dean-Geräten müssen von qualifiziertem, zertifiziertem und/oder dazu berechtigtem Installations- und Wartungspersonal (gemäß der Definition in Kapitel 1.6 in diesem Handbuch) durchgeführt werden.

Wenn zum Installieren oder Instandhalten dieses Geräts kein qualifiziertes, zertifiziertes und/oder dazu berechtigtes Installations- und Wartungspersonal (gemäß Definition in Kapitel 1.6 in diesem Handbuch) herangezogen wird, macht das die Frymaster-Garantie nichtig; außerdem kann es zu Schäden am Gerät und Verletzungen von Personal kommen.

Wenn Unterschiede zwischen den Anweisungen und Informationen in dieser Anleitung und den örtlichen oder staatlichen Vorschriften in dem Land, in dem dieses Gerät aufgestellt wird, auftreten, müssen bei Installation und Betrieb die entsprechenden landesweiten und örtlichen Vorschriften eingehalten werden.

Kundendienstleistungen sind vom örtlichen Frymaster Dean-FASC erhältlich.

ANMERKUNG
Alle Frittiermaschinen, denen beim Versand keine werkseitig bereitgestellten Netzkabel und Anschlussstecker beiliegen, müssen über flexible Rohre an der Klemmleiste auf der Rückseite der Frittiermaschine angeschlossen werden. Diese Frittiermaschinen müssen nach NEC-Spezifikationen verdrahtet werden. Bei festverdrahteten Geräten müssen auch entsprechende Sicherungsvorrichtungen installiert werden.

⚠ GEFAHR
Es müssen ausreichende Vorkehrungen zur Einschränkung der Bewegung dieser Maschine getroffen werden, ohne dass diese vom Isolierrohr abhängen oder dieses einer Belastung aussetzen. Der Frittiermaschine liegt eine solche Sicherheitsvorrichtung bei. Sollte dieses Sicherungskit fehlen, wenden Sie sich an das örtliche Frymaster Dean-FACS.

ANMERKUNG
Dieses Gerät ist direkt mit der Stromversorgung verdrahtet; zur Unterbrechung der Stromversorgung muss ein Kontakt mit einem Abstand von mindestens 3 mm für alle Pole in der Festverdrahtung vorgesehen werden.

ANMERKUNG
Dieses Gerät muss so aufgestellt werden, dass der Stecker zugänglich ist, es sei denn, es ist eine andere Vorrichtung zur Unterbrechung der Stromversorgung (Trennschalter) vorgesehen.

ANMERKUNG
Wenn dieses Gerät mit der Stromversorgung festverdrahtet wird, muss dazu Kupferdraht verwendet werden, der für eine Temperatur von mindestens 75 °C geeignet ist.

ANMERKUNG

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einem autorisierten Frymaster Dean-FACS bzw. von einer qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

⚠ GEFAHR

Dieses Gerät muss an eine Stromversorgung mit den Nennwerten und Phasen angeschlossen werden, die auf dem Typenschild in der Türe des Geräts vorgeschrieben sind.

⚠ GEFAHR

Alle Verdrahtungsanschlüsse für dieses Gerät müssen gemäß den Schaltplänen vorgenommen werden, die mit dem Gerät mitgeliefert werden. Bei der Installation bzw. bei Wartungsarbeiten am Gerät auf die Schaltpläne an der Innenseite der Türe des Geräts Bezug nehmen.

⚠ GEFAHR

Geräte von Frymaster Dean sind mit Standbeinen zur stationären Installation ausgeführt. Geräte mit Standbeinen müssen beim Bewegen angehoben werden, damit das Gerät nicht beschädigt wird und damit keine Verletzungen verursacht werden können. Für bewegliche Installationen müssen wahlweise erhältliche Laufrollen verwendet werden. Haben Sie Fragen? Rufen Sie bitte in den USA 1-800-551-8633 an.

⚠ GEFAHR

An einer einzelnen Frittiermaschine darf keine Ablaufschürze angebracht werden.Die Frittiermaschine wird dadurch instabil, kann umkippen und Verletzungen verursachen. Der Aufstellbereich der Frittiermaschine muss immer frei von brennbarem Material gehalten werden.

⚠ GEFAHR

Bauvorschriften verbieten es, eine Frittiermaschine mit einer offenen Wanne, die mit heißem Frittierfett gefüllt ist, neben Maschinen mit offenen Flammen, wie Bratmaschinen und Herde, aufzustellen.

Bei einem längeren Stromausfall schaltet sich die Frittiermaschine automatisch ab. In diesem Fall den Netzschalter auf OFF stellen. Nicht versuchen, die Frittiermaschine während eines Stromausfalls wieder einzuschalten.

Der Aufstellbereich der Frittiermaschine muss immer frei von brennbarem Material gehalten werden; sie darf jedoch auf brennbaren Böden aufgestellt werden.

Zu beiden Seiten und an der Rückseite muss bei brennbaren Baumaterialien ein Freiraum von 15 cm gelassen werden. An der Vorderseite der Frittiermaschine muss mindestens ein Freiraum von 61 cm gelassen werden, damit die Frittiermaschine korrekt bedient und gewartet werden kann.

⚠ ACHTUNG

Der Bereich um den Sockel oder unter der Frittiermaschine darf nicht verbaut/blockiert werden.

2.1.2 Masseanschluss-Anforderungen

Alle elektrisch betriebenen Geräte müssen gemäß allen zutreffenden nationalen und örtlichen Vorschriften und sofern zutreffend CE-Vorschriften geerdet werden. Ein Schaltplan befindet sich an der Innenseite der Frittiermaschinentür. Die vorgeschriebenen Spannungen sind auf dem Typenschild an der Innenseite der Frittiermaschinentür angegeben.

⚠ ACHTUNG

Um den sicheren und effizienten Betrieb der Frittiermaschine und Haube zu gewährleisten, muss der Stecker des Netzkabels in der Steckdose sicher verankert sein.

2.1.3 Anforderungen nur für Australien:

Die Installation muss gemäß AS 5601 / AG 601 sowie örtlichen relevanten Verordnungen für Gasversorgungs- und Stromanschlüsse erfolgen.

2.2 Stromversorgung

Der Dreiphasen-Versorgungsstecker für die Heizelemente ist auf 60 A und 250 VAC ausgelegt und nach NEMA L15-60P konfiguriert. Der Steuerungs- und Filterstecker ist auf 20 A, 120/208 VAC ausgelegt und nach NEMA L21-20P konfiguriert. Für jede Frittiermaschine gilt, dass das Netzkabel zur Stromversorgung des Heizelements an einem eigenen Stromkreis angeschlossen sein muss; dies gilt auch für das Steuerkabel.

SPANNUNG	PHASEN	DRAHT-VERSORG.	MIN. GRÖSSE	AWG (mm^2)	A pro LEITER		
					L1	L2	L3
208	3	3	6	(16)	39	39	39
240	3	3	6	(16)	34	34	34
480	3	3	8	(10)	17	17	17
220/380	3	4	6	(16)	21	21	21
240/415	3	4	6	(16)	20	20	21
230/400	3	4	6	(16)	21	21	21

ANMERKUNG

Wenn dieses Gerät mit der Stromversorgung festverdrahtet wird, muss dazu Kupferdraht verwendet werden, der für eine Temperatur von mindestens 75 °C geeignet ist.

⚠ GEFAHR

Dieses Gerät muss an eine Stromversorgung mit den Nennwerten und Phasen angeschlossen werden, die auf dem Typenschild in der Türe des Geräts vorgeschrieben sind.

⚠ GEFAHR

Alle Verdrahtungsanschlüsse für dieses Gerät müssen gemäß den Schaltplänen vorgenommen werden, die mit dem Gerät mitgeliefert werden. Bei der Installation bzw. bei Wartungsarbeiten am Gerät auf die Schaltpläne an der Innenseite der Türe des Geräts Bezug nehmen.

2.3 Nach dem Aufstellen der Frittiermaschinen an der Frittierstation

⚠ GEFAHR

Es dürfen keine tragenden Bauteile der Frittiermaschine geändert oder entfernt werden, um die Platzierung der Frittiermaschine unter einer Haube zu ermöglichen. Haben Sie Fragen? Rufen Sie bitte in den USA die Frymaster Dean Service-Hotline 1-800-551-8633 an.

1. Nachdem die Frittiermaschine an der Frittierstation aufgestellt wurde, eine Wasserwaage oben auf die Frittierwanne auflegen und prüfen, ob die Frittiermaschine von vorne nach hinten und links nach rechts nivelliert ist.

   Zum Nivellieren der Frittiermaschinen die Standbeine so einstellen, dass die Frittiermaschine(n) in der Frittierstation die richtige Höhe haben.

   Nach der abschließenden Nivellierung der Frittiermaschine montieren Sie die vom Küchenmaschinenlieferanten (KES) bereitgestellten Sicherungsvorrichtungen, um das Bewegungsspiel der Maschine einzugrenzen. Diese Funktion darf jedoch weder auf dem Isolierrohr basieren noch dieses Belastungen aussetzen. Bringen Sie die Sicherungsvorrichtungen gemäß der beiliegenden Anleitung an. Wenn die Sicherheitsvorrichtungen zu Wartungszwecken oder aus anderen Gründen gelöst werden, müssen sie vor Gebrauch der Frittiermaschine wieder eingesteckt werden.

⚠ GEFAHR

Es müssen ausreichende Vorkehrungen zur Einschränkung der Bewegung dieser Maschine getroffen werden, ohne dass diese vom Isolierrohr abhängen oder dieses einer Belastung aussetzen. Der Frittiermaschine liegt eine solche Sicherheitsvorrichtung bei. Sollte dieses Sicherungskit fehlen, wenden Sie sich an das örtliche Frymaster Dean-FACS.

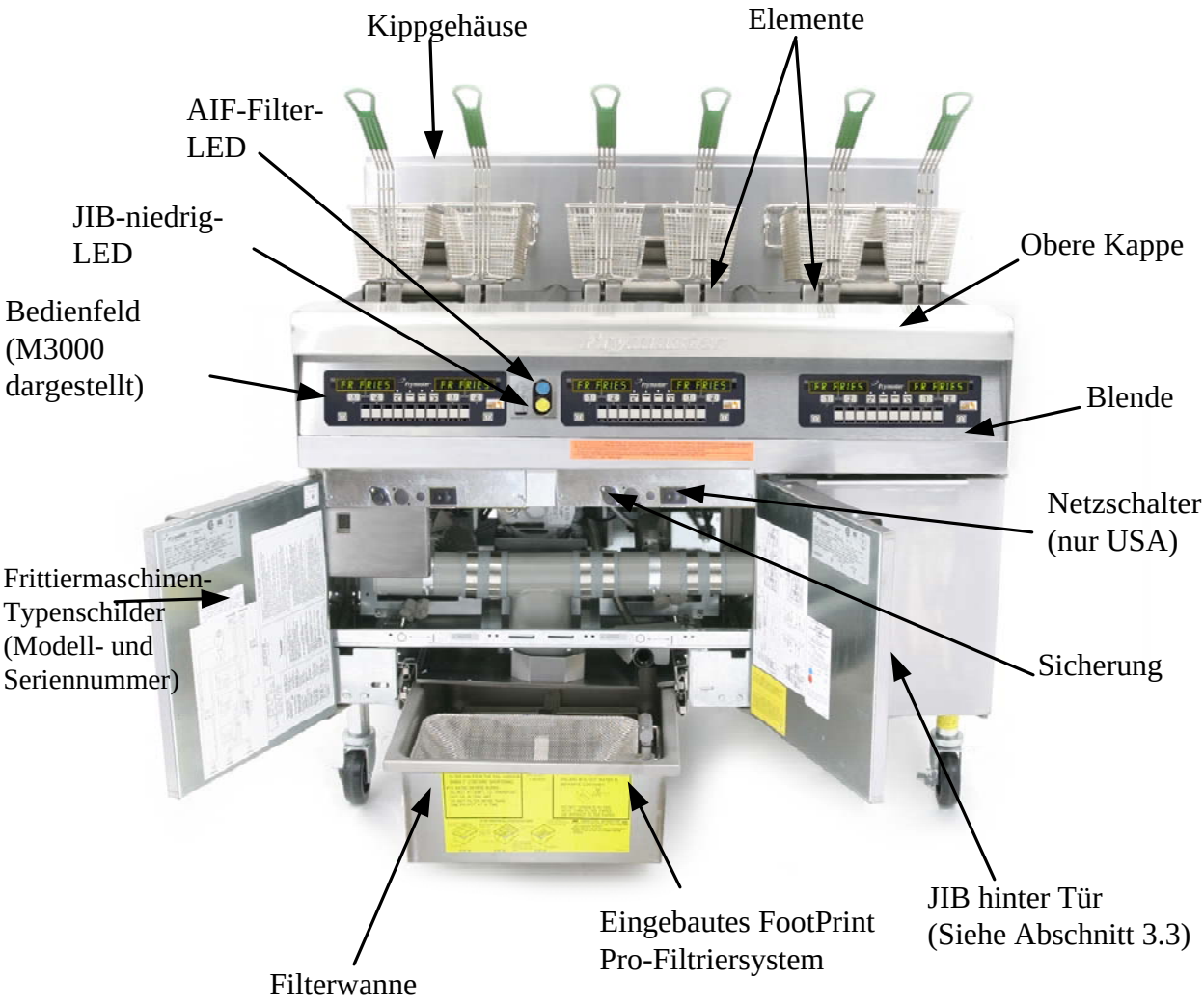
⚠ GEFAHR

Heißes Öl kann schwere Verbrennungen verursachen. Kontakt vermeiden. Das Öl muss unter allen Umständen aus der Frittiermaschine entfernt werden, bevor diese bewegt wird, um Verschütten von Öl und die damit verbundenen Unfälle und schweren Verbrennungen zu vermeiden. Frittiermaschinen können umkippen und Verletzungen verursachen, wenn sie nicht stationär gesichert werden.

2. Die Frittierwanne(n) ablassen, reinigen und mit Frittieröl füllen. (Siehe ***Vorbereitung und Abschaltverfahren für die Geräte*** in Kapitel 3.)

ELEKTROFRITTIERMASCHINE DER SERIE BIELA14 GEN II LOV™
KAPITEL 3: BETRIEBSANWEISUNG

ÜBERBLICK ÜBER DIE FRITTIERMASCHINEN DER SERIE BIELA14 LOV™



TYPISCHE AUSFÜHRUNG (BIELA314 DARGESTELLT)
ANMERKUNG: Das Aussehen der Frittiermaschine kann je nach Ausführung und Herstellungsdatum leicht unterschiedlich sein.

3.1 Setup- und Abschaltverfahren für die Geräte

Setup

⚠ GEFAHR

Die Frittiermaschine darf nie bei leerer Frittierwanne betrieben werden. Die Frittierwanne muss bis zur Fülllinie mit Wasser oder Öl gefüllt sein, bevor die Heizelemente eingeschaltet werden. Andernfalls können die Elemente so beschädigt werden, dass sie nicht mehr repariert werden können, und es besteht Brandgefahr.

⚠ GEFAHR

Alle Wassertropfen aus der Frittierwanne entfernen, bevor diese mit Öl gefüllt wird. Wenn das nicht gemacht wird, spritzt das heiße Öl, wenn dieses auf die Frittiertemperatur erwärmt wird.

⚠ ACHTUNG

Die BIELA14 ist nicht für den Gebrauch von festem Fett vorgesehen. In dieser Frittiermaschine darf nur flüssiges Fett verwendet werden. Beim Gebrauch von festem Fett werden die Ölleitungen verstopft. Das Aufnahmevermögen der Frittiermaschine BIELA14 beträgt 14 kg (14 Liter) bei einer ungeteilten Frittierwanne und 7 kg (7 Liter) bei einer geteilten Frittierwanne bei 70°F (21°C).

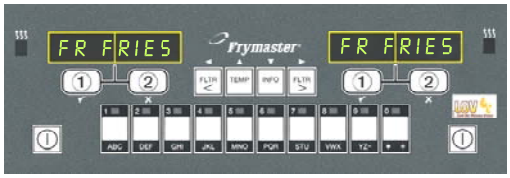
1. Die Frittierwanne mit Fett/Öl bis zur unteren ÖLSTANDSLINIE an der Rückseite der Frittierwanne auffüllen. Das lässt Platz für die Ausdehnung des Öls bei der Erwärmung. Kein kaltes Öl über die untere Linie hinaus einfüllen; das heiße Öl wird überfließen, da es sich bei der Erwärmung ausdehnt. Die Informationen über das Füllen von Wannen aus einem Massenölbehälter bei Massenölsystemen finden Sie im Abschnitt 4.11.4 auf der Seite 4-22.
2. Sicherstellen, dass das/die Netzkabel an geeignete Steckdose(n) angeschlossen und gesichert ist/sind. Prüfen, ob der Stecker ganz in die Steckdose eingedrückt ist und die Stifte nicht sichtbar sind.
3. Sicherstellen, dass der Netzschalter eingeschaltet ist. Einige Modelle sind mit einem Hauptschalter hinter dem Frittiermaschinenschrank an der Frontwand des Komponentenkastens ausgerüstet (neben der Sicherung).
4. Sicherstellen, dass der Computer eingeschaltet (**EIN**) ist. Wenn der Computer eingeschaltet ist, beginnt die Frittiermaschine sich zu erwärmen und es wird abwechselnd MLT-CYCL und NIEDRIGE TEMP angezeigt, bis die Frittiermaschine die Temperatur von 180°F (82°C) erreicht. NIEDRIGE TEMP wird bis 15° vor dem Sollwert angezeigt. Wenn die Frittiermaschine den Sollwert erreicht, zeigt der Computer Änderungen am Produkt oder gestrichelte Linien an und die Maschine ist betriebsfertig.
5. Sicherstellen, dass das Öl bis zur *oberen* ÖLSTANDSLINIE gefüllt ist, wenn das Öl *die Frittiertemperatur erreicht hat.*

Abschalten

1. Die Frittiermaschine abschalten.
2. Das Öl filtrieren (siehe Kapitel 5 und 6) und die Frittiermaschinen reinigen.
3. Die Frittierwannendeckel auf die Frittierwannen aufsetzen.

3.2 Betrieb

Diese Frittiermaschine ist mit M3000-Computern ausgestattet (siehe Abbildung unten). Die Informationen über das Programmieren des Computers und das Betriebsverfahren sind den *Bedienungsanweisungen für den M3000 Computer im Kapitel 4* zu entnehmen.



COMPUTER M3000

Das Kapitel 5 dieses Handbuchs enthält Bedienungsanweisungen für das eingebaute Filtriersystem.

3.3 Automatische Nachfüllung bei niedrigem Ölstand

Wenn das Low Oil Volume (LOV™)-System an der Frittiermaschine angebracht ist, wird der Ölstand ständig kontrolliert und das Öl wird, falls notwendig, in die Frittierwannen aus einem Behälter nachgefüllt. Dieser Tank kann einen Ölkarton mit einem Gewicht von 15,9 kg aufnehmen. Dieser Karton ist unter typischen Betriebsbedingungen nach etwa zwei Tagen leer.
Die einzelnen Systemkomponenten sind rechts (Abb. 1) beschriftet.

ANMERKUNG: Das System ist so konzipiert, dass die Frittierwannen lediglich nach-, aber nicht aus einem leeren Zustand gefüllt werden. Die Frittierwannen müssen bei Aufnahme des Betriebs und nach jedem Auskochen manuell gefüllt werden.

JIB (Jug-In-Box)-Niedrig-Rücksetzschalter: Setzt die gelbe LED nach Ölwechsel zurück.

Spezialabdeckung: Mit angeschlossenen Leitungen zur Aufnahme von Öl aus dem Tank und dessen Überleitung zu den Frittierwannen.

Jug In Box (JIB): Der JIB ist der Vorratsbehälter für das Öl.

Abbildung 1

3.3.1 Vorbereitung des Systems auf den Einsatz

Zur Vorbereitung des Systems auf den erstmaligen Gebrauch die Kreuzstrebe (Abb. 2) entfernen. Die aus der Kreuzstrebe ausgenommenen Schrauben verwenden und den im Zubehörpack enthaltenen JIB-Frittierkorb einsetzen (Abb. 3). Bei Verwendung des festes Fett Option finden Sie in Anhang B für weitere Instruktionen.

Abbildung 2

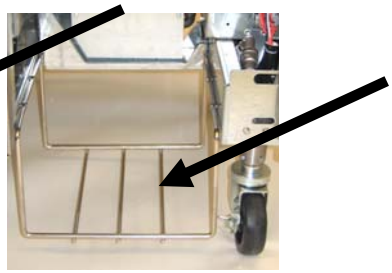


Abbildung 3

3.3.2 Einbauen des Öltanks

Den Originaldeckel vom Ölbehälter und die Abdichtungsfolie entfernen. Den Deckel mit der vorgesehenen Abdeckung mit angeschlossener Ansaughardware ersetzen. Sicherstellen, dass die von der Abdeckung abgehende Zufuhrleitung bis zum Boden des Ölbehälters reicht.

Den Ölbehälter in den Schrank einsetzen und an die vorgesehene Stelle schieben (siehe die Abbildung auf der folgenden Seite). Beim Einsetzen des Behälters in die Frittiermaschine ein Verfangen der Ansaugausrüstungen am Schrankinnern vermeiden.

Das System ist nun betriebsbereit.

3.3.3 Routinemäßiger Ölwechsel

Wenn das Öl im Tank auf einen niedrigen Stand absinkt, wird eine gelbe LED-Anzeige aktiviert (Abb. 4). Die gelbe LED wird nach dem Wiederauffüllen und/oder Ersetzen des Tanks, Drücken und Gedrückthalten der orangen Rücksetztaste über dem JIB ausgeschaltet. Bei Verwendung von festem Fett finden Sie in Anhang C für weitere Instruktionen.

Abbildung 4

1. Den Schrank öffnen und den JIB aus dem Schrank herausschieben.

Abbildung 5

2. Die Abdeckung abnehmen und das im Behälter verbleibende Öl gleichmäßig in alle Frittierwannen füllen (Abb. 6).

Abbildung 6

3. Bei aufrecht stehendem Ersatzkarton die Abdeckung und die Abdichtungsfolie entfernen (Abb. 7).

Abbildung 7

4. Die Schlauchleitung in den neuen, vollen Behälter einsetzen (Abb. 8).

Abbildung 8

5. Den JIB auf das Regal im Schrank der Frittiermaschine schieben (siehe Abb. 5).

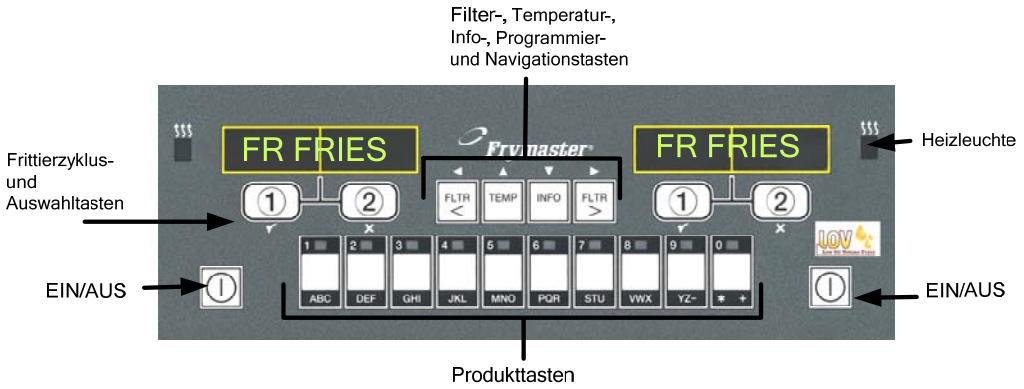
6. IB-Rücksetzschalter drücken und gedrückt halten, bis die gelbe JIB-LED nicht mehr leuchtet (Abb. 9).

Abbildung 9

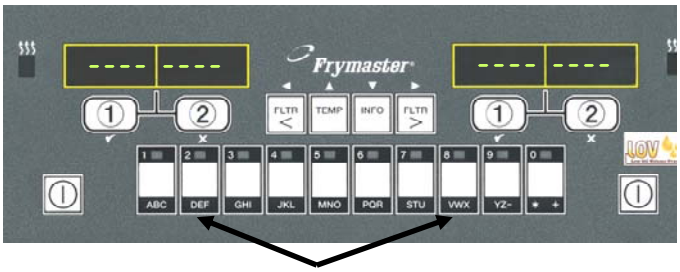
ACHTUNG:
In den JIB kein HEIßES oder GEBRAUCHTES Öl füllen.

ELEKTROFRITTIERMASCHINE DER SERIE BIELA14 GEN II LOV™
KAPITEL 4: BEDIENUNGSANWEISUNGEN FÜR DEN M3000 COMPUTER

4.1 M3000 Allgemeine Informationen

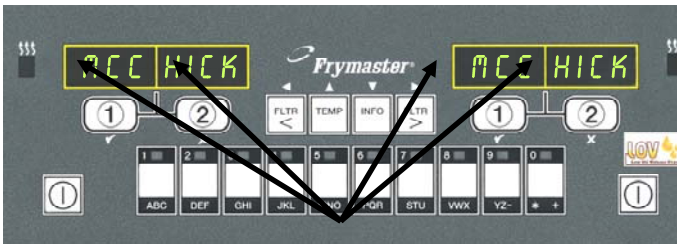


Willkommen zu M3000, einem Computer, der die einfache Einknopfbedienung des M2000B und die Vorteile eines Menüs mit 40 Produkten vereint. Der Computer ist einfach zu bedienen. Ein Tastendruck startet einen Frittierzyklus für ein Produkt, das in einer bestimmten Wanne frittiert wird. Der gleiche flexible Computer erfordert bei einer Wanne mit mehreren Produkten nur zwei Tastenbetätigungen, um einen Frittierzyklus zu starten. Wählen Sie einen Menüeintrag auf einer der Produkttasten und drücken Sie diese; drucken Sie dann eine Frittierkanal-Taste unter der Anzeige, die den gewünschten Eintrag zeigt. Der Computer kann nahtlos von McNuggets zu Crispy Chicken und zu beliebigen Menüeinträgen wechseln.



Nach Drücken von Produkttasten 3 oder 9 wird McChick angezeigt.

In einer üblichen Restaurantaufstellung zeigen die M3000s auf einer Frittierstation mit drei Wannen PO FRIT (oben dargestellt) und starten einen Frittierzyklus auf Druck eines Frittierkanalknopfs. Auf der Hühnchen/Filet-Station werden Striche auf der LED-Anzeige eingeblendet. Um einen Frittierzyklus zu beginnen, drücken Sie eine Produkttaste und dann die Frittierzyklustaste für die Wanne, in die der Korb abgesenkt wurde. Nach dem Drücken der Produkttaste für McChicken erscheint McChick auf der Anzeige. Drücken Sie einfach die Frittierzyklustaste für die Wanne, in die der Korb abgesenkt wurde.

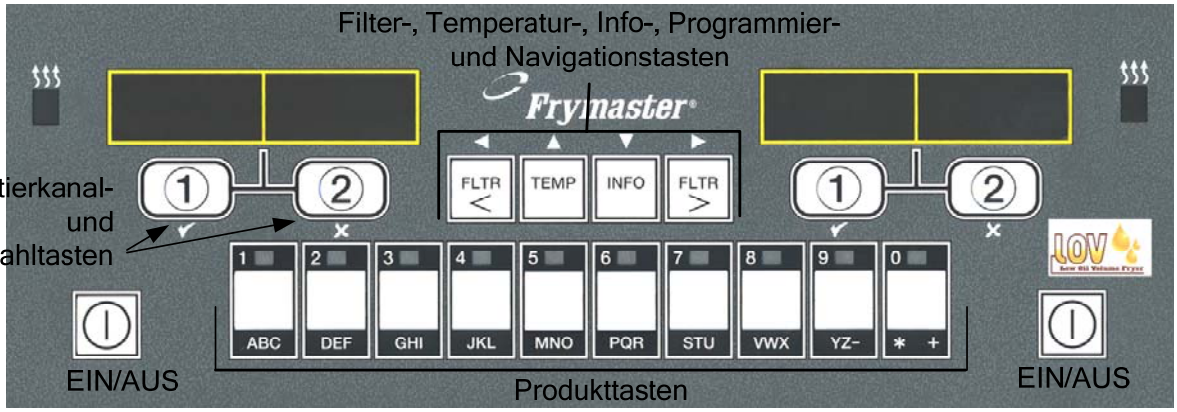


Ein Druck auf den Frittierzyklus-Knopf unterhalb der McChick Anzeige startet den Frittierzyklus.

Der M3000 dient zum Einsatz von mit Gas und elektrisch betriebenen Frittiermaschinen, sowohl mit ungeteilten als auch geteilten Wannen.

4.2 Grundlegende Funktionen

Grundlegender Betrieb



Frittiermaschine einschalten

Drücken Sie eine der beiden Tasten für eine ungeteilte Wanne oder die Taste auf der gewünschten Seite für eine geteilte Wanne.

Frittiermaschine ausschalten

Drücken Sie eine der beiden Tasten für eine ungeteilte Wanne oder die Taste auf der gewünschten Seite für eine geteilte Wanne

Frittierwannentemperatur prüfen

Drücken Sie einmal die Temp-Taste. Die Anzeige zeigt die Frittierwannentemperaturen.

Frittierwannen-Sollwert prüfen

Drücken Sie zweimal die Temp-Taste. Die Anzeige zeigt die Frittierwannen-Solltemperaturen.

Aufgabe abbrechen oder Alarm löschen

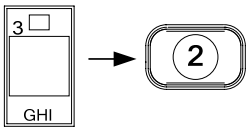
Drücken Sie die Taste unter der aktiven Anzeige.

One-Button Frittierzyklus starten (Dedicated Mode)

Drücken Sie die Taste unter der Anzeige mit dem gewünschten Eintrag.

Zweitasten-Frittierzyklus starten (Mehrprodukt-Modus)

Drücken Sie die Produkttaste mit dem Symbol des gewünschten Produkts. Drücken Sie die Frittierkanaltaste, um den Frittierzyklus zu beginnen.

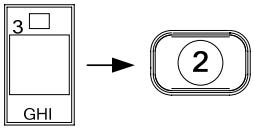


Wechseln vom dedizierten zum Mehrprodukt-Modus

Drücken Sie die Frittierkanaltaste unter dem angezeigten Menüeintrag und halten Sie sie ca. 3 Sekunden lang gedrückt, bis ein Signalton ertönt. Auf der Anzeige werden Striche eingeblendet.

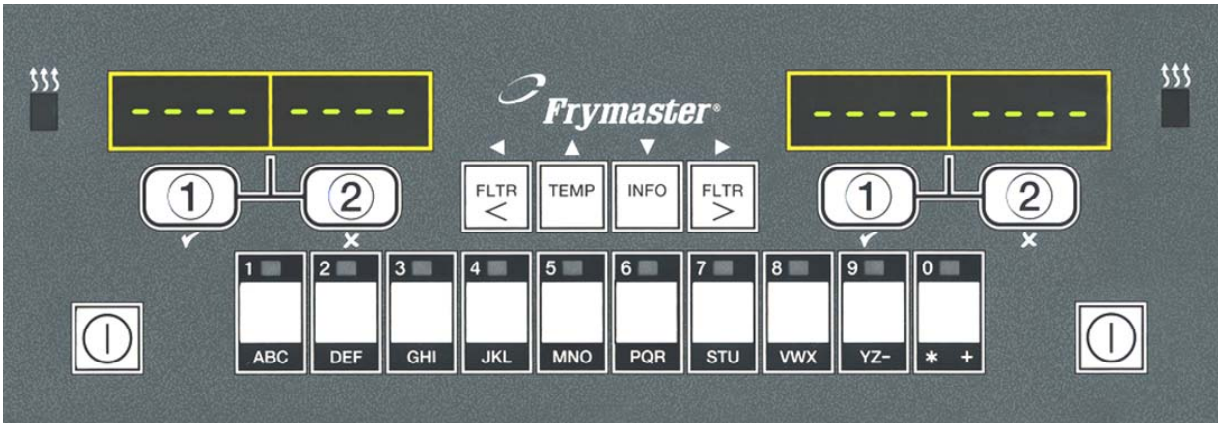
Wechseln vom Mehrprodukt- zum dedizierten Modus

Drücken Sie die Produkttaste mit dem Symbol des gewünschten Produkts. Halten Sie die Frittierkanaltaste unter dem angezeigten Menüeintrag gedrückt, bis ein Signalton ertönt (ca. 3 Sekunden).



4.3 Frittieren mit Mehrprodukt-Anzeige

Frittieren mit Mehrprodukt-Anzeige



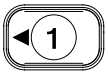
1 Auf beiden Anzeigen erscheinen Strichlinien. - - - - - - - -

2 Drücken Sie eine Produkttaste.

3 Die Wanne und der entsprechende Sollwert werden eingeblendet: **Mc chick**
Fahren Sie mit Schritt 5 fort.

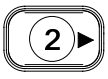
4 Die Wanne und ein nicht geeigneter Sollwert werden eingeblendet **<<<<>>>>**
Ändern Sie in diesem Fall durch das Drücken der dem Produkt zugeordneten Taste den Sollwert.

Wenn die Winkelzeichen erscheinen, drücken Sie sofort die Frittiertaste und halten diese gedrückt, bis ein Signalton ertönt (ca. 3 Sekunden). **<<<<>>>>**

5 Drücken Sie eine Frittierkanaltaste, um den Frittierzyklus zu beginnen. 

6 Die Anzeige wechselt zwischen MCCK und der verbleibenden Frittierzeit. **Mc cK** ↕ **2:34**

7 Wenn für diesen Menüeintrag Duty erforderlich ist, wird DUTY eingeblendet, wenn eine Duty (eine Aufgabe wie z. B. Schütteln) durchgeführt werden muss. **duty**

8 Drücken Sie die Frittierkanaltaste unter der DUTY-Anzeige, um den Alarm zu quittieren. 

9 ENTN wird eingeblendet, wenn die Frittierzeit abgelaufen ist; es ertönt ein Alarm. **pull**

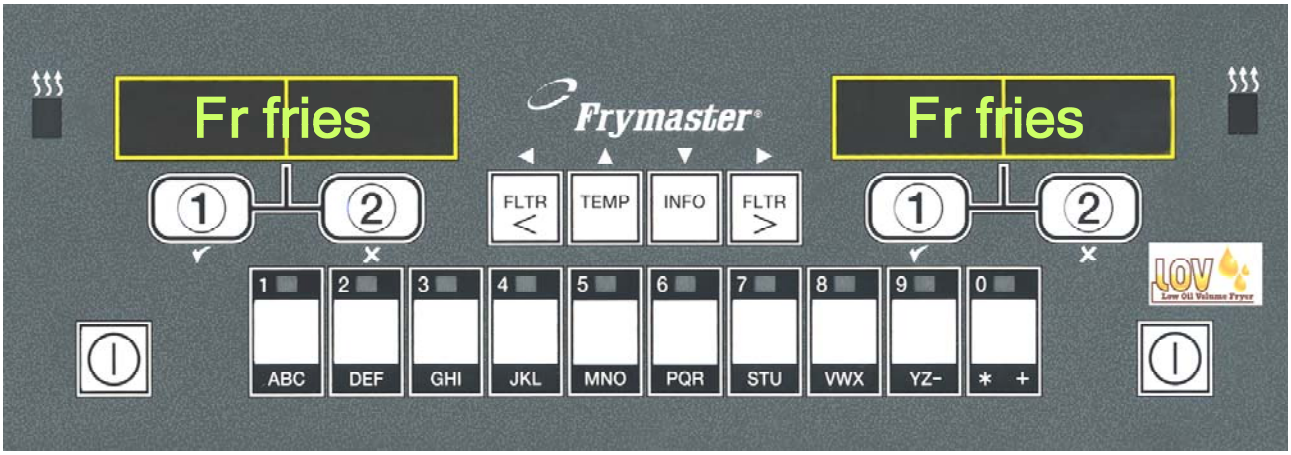
10 Drücken Sie die Frittierkanaltaste unter der ENTN-Anzeige, um den Alarm zu quittieren.

11 Unter der aktiven Anzeige erscheinen am Ende des Zyklus Striche. - - - - - - - -

HINWEIS: Wenn die Fehlermeldung ENTFERNEN AUSSCHUSS angezeigt wird, halten Sie die Gartaste unter der Meldung gedrückt, um die Fehlermeldung auszublenden.

4.4 Frittieren mit dedizierter Anzeige

Frittieren mit dedizierter Anzeige



1 Auf der Anzeige erscheint ein Menüeintrag wie PO FRIT — PO FRIT

2 Drücken Sie eine Frittierkanaltaste, um den Frittierzyklus zu beginnen. — (1)

3 Die Anzeige wechselt zwischen dem abgekürzten Produktnamen und der verbleibenden Frittierzeit. — FRY ⇄ 2:34

4 DUTY wird eingeblendet, wenn der Frittierkorb geschüttelt werden muss. — duty

5 Drücken Sie die Frittierkanaltaste, um den Alarm zu quittieren. — (1)

6 ENTN wird ingeblendet, wenn der Frittierzyklus abgelaufen ist. — ENTN

7 Drücken Sie die Frittierkanaltaste, um den Alarm zu quittieren. — (1)

8 Q7 wird abwechselnd mit FRY eingeblendet, solange die Qualitätszeit abläuft. — Q 7 ⇄ FRY, Q 1 ⇄ FRY

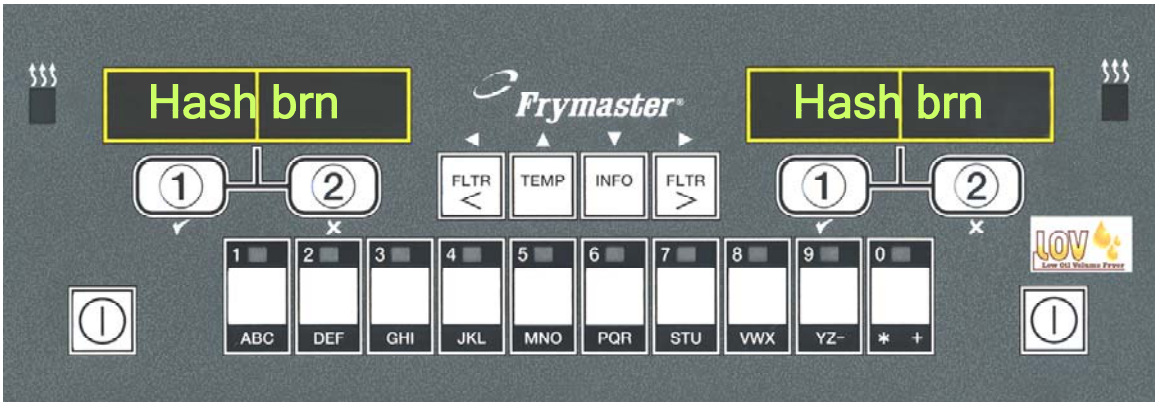
9 *Wenn Sie nun die Frittierkanaltaste drücken, beginnt ein Frittierzyklus und der Qualitätszähler wird gestoppt.* — (1)

10 Nach Ablauf der Qualitätszeit wird QA eingeblendet. — QA

11 Wenn Sie die Frittierkanaltaste drücken, kehrt die Anzeige zu PO FRIT zurück und die Maschine ist bereit zum Frittieren — (1) → PO FRIT

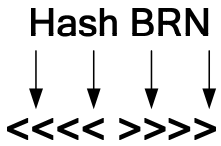
4.5 Wechseln von „Breakfast Setup“ (Frühstück) zu „Lunch“ (Mittag)

Wechseln von „Breakfast Setup“ (Frühstück) zu „Lunch“ (Mittag)



1 Drücken Sie die Produkttaste für Pommes und lassen Sie diese gleich wieder los

2 Die Anzeige wechselt von HASH BRN zu <<<< >>> und es ertönt ein Alarmton.



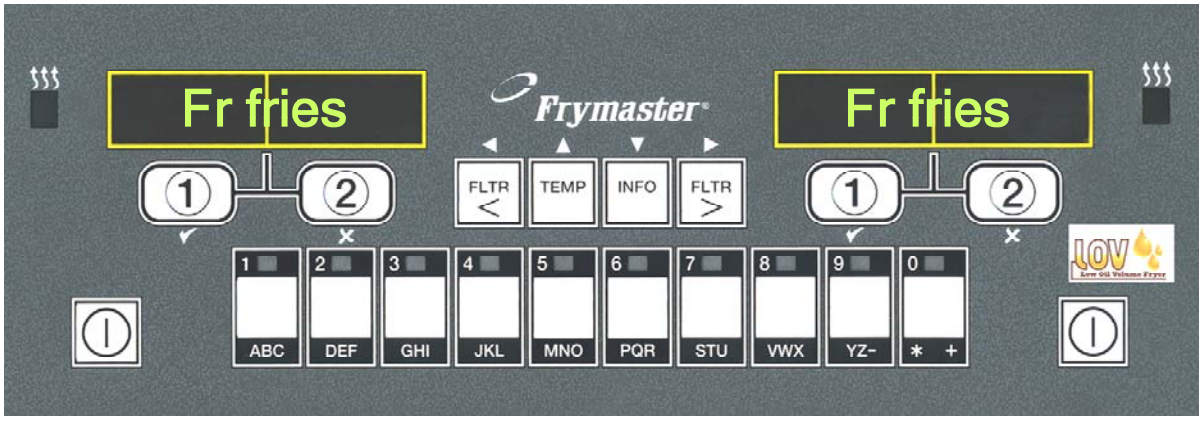
3 Halten Sie die Frittierkanaltaste unter der Anzeige gedrückt, bis ein Signalton ertönt.

4 Die Anzeige wechselt zu PO FRIT. PO FRIT

Führen Sie diese Schritte auf beiden Seiten durch, um beide Anzeigen zu PO FRIT zu wechseln

4.6 Wechseln von „Lunch Setup“ (Mittag) zu „Breakfast“ (Frühstück)

Wechseln von „Lunch Setup“ (Mittag) zu „Breakfast“ (Frühstück)



1 Der Computer zeigt PO FRIT

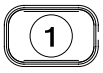
2 Drücken Sie die Produkttaste für geröstete Kartoffeln (Hash browns) und lassen Sie sie gleich wieder los.

3 Die Anzeige wechselt von PO FRIT zu <<<< >>>> und es ertünt ein Alarmton.

PO FRIT

<<<< >>>>

4 Halten Sie die Frittierkanaltaste unter der Anzeige gedrückt (für ca. 3 Sekunden), bis ein Signalton ertönt, lassen Sie die Taste danach wieder los.



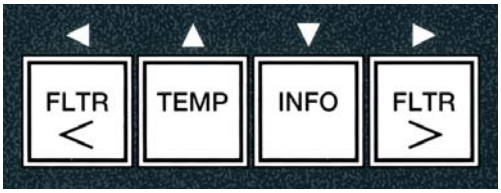
5 Die Anzeige wechselt zu LOW TEMP, bis der Sollwert erreicht wird. LOW temp

6 Die Anzeige wechselt zu Hash Brn. hash brn

Führen Sie diese Schritte auf beiden Seiten durch, um beide Anzeigen zu HASH BRN zu wechseln

4.7 M3000 – Tastenbeschreibungen und -Funktionen

4.7.1 Navigationstasten



Das Menü von M3000 verwendet die Tasten ◄ ► und ▲ ▼, um zwischen verschiedenen Menüs und Untermenüs zu navigieren.

Linkes Display **Rechtes Display**

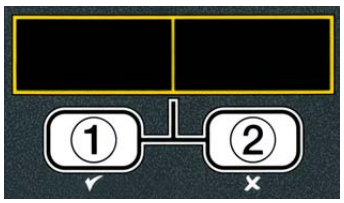
Bei der Programmierung erscheint auf dem linken Bildschirm ein Menü- oder Untermenüeintrag. Der rechte Bildschirm dient zur Dateneingabe. Die Dateneingabe erfolgt mit alphanumerischen Zeichen, durch das Scrollen von Listen oder das Umschalten zwischen einzelnen Optionen.

Wenn während der Programmierung eine Minute lang keine Taste betätigt wird, schaltet der Computer automatisch in den Betriebsmodus zurück.

4.7.2 Filter-, Temperatur- und Info-Tasten

Die Tasten **< FLTR** und **FLTR >** (siehe Abb. 1) dienen zum Filtern der linken und der rechten Wanne einer Frittiermaschine mit geteilter oder ungeteilter Wanne. Bei einmaligem Drücken der Tasten **FLTR** wird die Zahl der bis zu einer Filtrieraufforderung verbleibenden Frittierzyklen angezeigt. Bei zweimaligem Drücken der Taste**FLTR** werden Datum und Uhrzeit der letzten Filterung angezeigt. Wenn bei laufender Frittiermaschine die Taste **TEMP** einmal gedrückt wird, wird die aktuelle Wannentemperatur auf beiden Seiten angezeigt. Wenn bei laufender Frittiermaschine die Taste **TEMP** zweimal gedrückt wird, werden die Solltemperaturen der Wannen angezeigt. Wenn die Frittiermaschine ausgeschaltet ist, erscheint auf der Anzeige die aktuelle Softwareversion. Wenn die Taste **INFO** (s. Abb. 1) bei eingeschalteter Frittiermaschine einmal gedrückt wird, wird die Erholungszeit für jede Wanne seit dem letzten Test angezeigt. Die angezeigte Erholungszeit ist die für einen Öltemperaturanstieg um 28 °C in einem Bereich von 121 °C and 149 °C erforderliche Zeit. Die maximale Erholungszeit sollte 1:40 für strombetriebene Geräte und 2:25 für gasbetriebene Geräte nicht übersteigen. Wenn die Taste **INFO** drei Sekunden lang gedrückt gehalten wird, werden Informationen wie Gebrauchszeit, Filterstatistiken und die letzten Frittierzyklen angezeigt (mehr über die Taste **INFO** finden Sie auf Seiten 4-36).

4.7.3 Frittierzyklus- und Auswahltasten



Die Tasten ✓ ✘ haben eine Doppelfunktion, die mit den Zifferntasten **1** and **2** aktiviert werden kann. Sie befinden sich direkt unter den LED-Anzeigen. Mit diesen Tasten werden bestimmte Funktionen gewählt oder abgebrochen. Mit der Taste ✘ kann man Untermenüs beenden und diese verlassen.

4.8 Zusammenfassung der M300-Menüstruktur

Nachstehend sind die wichtigsten Programmierabschnitte des M3000 sowie die Reihenfolge aufgeführt, in der Untermenü-Überschriften in den entsprechenden Abschnitten der Installations- und Gebrauchsanleitung zu finden sind.

Hinzufügen neuer Produktmenüeinträge (Produktauswahl) Siehe Abschnitt 4.10.2
Speichern von Produktmenüeinträgen in Produkttasten Siehe Abschnitt 4.10.3
Ablassen, Nachfüllen und Entsorgen von Öl Siehe Abschnitt 4.10.4

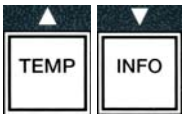
- Filter Menu 4.11
  - [FLTR oder FLTR drücken und gedrückt halten]
  - Auto Filtern
  - Pflegefiltern
  - Entsorgen
  - Fett in Wanne ablassen
  - Becken aus Wanne füllen
  - Becken aus Vorrat füllen (nur Massensystem)
  - Wanne zu Abfall (nur Massensystem)
- Programmieren
  - Niveau 1 Programm 4.12
    - [Die Tasten TEMP und INFO drücken und gedrückt halten, 2 Piepstöne, zeigt Niveau 1 an, 1234 eingeben]
    - Produktauswahl 4.10.2
      - Name
      - Garzeit
      - Temp
      - Kurzbezeichnung
      - Aufforderungszeit 1
      - Aufforderungszeit 2
      - Qualitäts-Timer
      - AIF deaktivieren
      - Bestätigungstaste
    - AIF Timer 4.12.1
      - Aus
      - Ein
    - Tiefenreinigung-Modus 4.12.2
    - Hochbegrenzungstest 4.12.3
    - Einstellungen 4.9
  - Niveau 2 Programm (Manager Niveau) 4.13
    - [Die Tasten TEMP und INFO drücken und gedrückt halten, 3 Piepstöne, zeigt Niveau 2 an, 1234 eingeben]
    - Prod Comp Produktausgleich 4.13.1
    - E-Log Fehlerprotokoll, 10 letzte Einträge 4.13.2
    - Password Setup Kennwörter ändern 4.13.3
      - Einstellungen [1234 eingeben]
      - Verbrauch [4321 eingeben]
      - Niveau 1 [1234 eingeben]
      - Niveau 2 [1234 eingeben]
    - Alarmsignal Lautstärke und Ton 4.13.4
      - Lautstärke 1-9
      - Ton 1-3
    - Filtern nach Anzahl Frittierzyklen bis Filtrieraufforderung 4.13.5
    - Filterzeit Legt die Zeit zwischen Frittierzyklen fest 4.13.6
- Info-Modus 4.14
  - [INFO drücken und 3 Sekunden lang gedrückt halten, zeigt Info-Modus an]
  - Ungeteile/geteilte Wanne Konfiguration
    - Filterstatistik 4.14.1
    - Gebrauch anzeigen 4.14.2
    - Letzte Füllung 4.14.3

4.9 Programmierung im Setup-Modus der Frittiermaschine

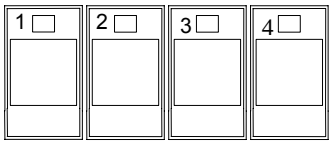
Beim erstmaligen Einschalten des Computers, bei einem Computerwechsel und bei einem Zugang zum Computer von Niveau 1 aus wird zum richtigen Funktionieren als erstes der Setup-Modus aufgerufen. Im Setup-Modus werden Uhrzeit, Datum, Datumsformat, Sprache, Art der Frittiermaschine, Art der Wanne, Art des Fettsystems und die Temperaturskala eingestellt. Nachdem diese Parameter eingestellt wurden, sollten sie nur von einem Techniker wieder geändert werden.

Der Computer zeigt AUS an.

1. Rufen Sie den Niveau-1-Programmiermodus durch gleichzeitiges Drücken der Tasten **TEMP** and **INFO** auf, bis NIVEAU 1 angezeigt wird. Der Computer zeigt CODE EINGEBEN an.



2. Geben Sie 1234 ein.



(1234)

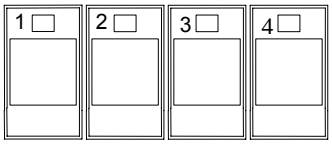
Der Computer zeigt 3 Sekunden lang NIVEAU 1 PROGRAM an und wechselt zu PRODUKTAUSWAHL.

3. Drücken Sie die Taste ▲ um die Anzeige zu EINSTELLUNGEN zu scrollen.

4. Drücken Sie die ✓ (**1** JA) Taste.

Der Computer zeigt CODE EINGEBEN an.

5. Geben Sie 1234 ein.



(1234)

Der Computer zeigt links SPRACHE und rechts ENGLISH an.

6. Benutzen Sie die Tasten ◄ und ► zum Scrollen durch das Sprachenauswahlmenü.

7. Wenn die gewünschte Sprache angezeigt wird, drücken Sie die Taste ✓ (**1** JA).

Der Computer zeigt links TEMP FORMAT und rechts F an.

8. Schalten Sie mit den Tasten ◂ und ▸ zwischen den Temperaturskalen F und C um.

ANMERKUNG: F steht für Fahrenheit, **C** für Celsius.

9. Wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, drücken Sie die Taste ✓ (**1** JA).

Der Computer zeigt links ZEITFORMAT und rechts 12HR an.

10. Schalten Sie mit den Tasten ◂ und ▸ zwischen 12HR und 24HR um.

11. Wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, drücken Sie die Taste ✓ (**1** JA).

Der Computer zeigt links ZEIT EINGEBEN und rechts die aktuelle Zeit im HH:MM Format an. AM oder PM wird angezeigt, wenn 12-Stunden-Format ausgewählt wurde.

Beispiel: 7:30 AM wird als 0730 im 12-Stunden-Format eingegeben. 2:30 wird im 24-Stunden-Format als 1430 eingegeben. Zum Wechseln zwischen AM und PM verwenden Sie die ▲ ▼ Tasten.

12. Geben Sie die Uhrzeit mit den Zifferntasten 0-9 in Stunden und Minuten ein.

13. Wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, drücken Sie die Taste ✓ (**1** JA).

Der Computer zeigt links DATUMSFORMAT und rechts US an.

14. Schalten Sie mit den Tasten ◂ und ▸ zwischen US und INTERNTL um.

15. Wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, drücken Sie die Taste ✓ (**1** JA).

Der Computer zeigt links DATUM EINGEBEN und rechts MM-DD-YY ODER DD-MM-YY an.

Beispiel:
US Format – der 5. Dezember 2008 wird als 120508 eingegeben.
Internationales Format – der 5. Dezember 2008 wird eingegeben als 051208.

16. Geben Sie das Datum mit den Zifferntasten 0-9 ein.

17. Wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, drücken Sie die Taste ✓ (**1** JA).

Der Computer zeigt links FRITTEUSENMODELL und rechts ELEC an.

18. Schalten Sie mit den Tasten ◄ und ► zwischen ELEC und GAS um.

19. Wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, drücken Sie die Taste ✓ (**1** JA).

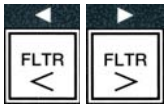
Der Computer zeigt links BECKENMODELL und rechts SPLIT an.

20. Schalten Sie mit den Tasten ◄ und ► zwischen SPLIT und FULL um.

21. Wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, drücken Sie die Taste ✓ (**1** JA).

Der Computer zeigt links FETTSYSTEM und rechts JIB an.

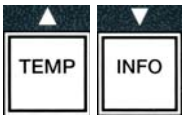
22. Schalten Sie mit den Tasten ◄ und ► zwischen JIB und BULK um.



ANMERKUNG: Ein **JIB** System verwendet einen Karton, den sog. JIB („Jug in a Box“). Bei einem **BULK**System dagegen sind große Ölvorratstanks mit der Frittiermaschine verbunden und füllen dort einen Öltank.

23. Wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, drücken Sie die Taste ✓ (**1** JA).

Der Computer zeigt links SPRACHE und rechts ENGLISH an. Benutzen Sie die Tasten ▲ ▼ um zwischen den Zusatzfeldern zu scrollen und diese zu ändern.



24. Drücken Sie ✖ **(2)** Taste zum Beenden.

Der Computer zeigt zunächst SETUP ABGESCHLOSSEN und dann AUS an.

4.10 M3000 Häufige Aufgaben

In diesem Abschnitt werden Aufgaben beschrieben, wie sie in Filialen häufig ausgeführt werden:

1. Verlassen eines Menüs oder Untermenüs.
2. Hinzufügen neuer Produkteinträge.
3. Speichern von Menüeinträgen in Produkttasten.

4. Ablassen und Entsorgen von Öl und Wiederauffüllen der Wannen.

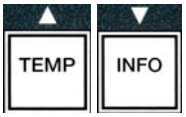
4.10.1 Verlassen bestimmter Menüs

Um ein **MENÜS** oder ein **UNTERMENÜ** zu beenden oder zu verlassen, drücken Sie die ✘ **(2)** Taste.

4.10.2 Hinzufügen neuer Produkteinträge zum Menü (PRODUKTAUSWAHL)

Mithilfe dieser Funktion können dem Computermenü zusätzliche Produkte hinzugefügt werden.

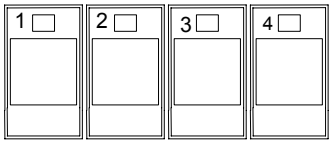
Hinzufügen eines neues Produkts zum Menü:



1. Rufen Sie, wenn der Computer ausgeschaltet ist (AUS), den Niveau-1- Programmiermodus auf. Drücken Sie dazu gleichzeitig die Tasten **TEMP** und **INFO**, bis NIVEAU 1 angezeigt wird.

Der Computer zeigt CODE EINGEBEN an.

2. Geben Sie **1234** ein.



(1234)

Der Computer zeigt 3 Sekunden lang NIVEAU 1 PROGRAM an und wechselt zu PRODUKTAUSWAHL.

3. Drücken Sie, wenn PRODUKTAUSWAHL angezeigt wird, die Taste ✓ (**1** JA), um einen Menüeintrag auszuwählen.

Der Computer zeigt 3 Sekunden lang PRODUKTAUSWAHL an und wechselt zu PRODUKT AUSWÄHLEN.

4. Drücken Sie, wenn links PRODUKT AUSWÄHLEN und rechts PO FRIT angezeigt wird, die Taste ▼, um die einzelnen Menüeinträge der Reihe nach zu durchlaufen, bis rechts der zu ändernde Menüeintrag oder eine Nummer angezeigt wird (z.B. PROD 13).

5. Drücken Sie die Taste ✓ (**1** JA), um das zu ändernde Produkt auszuwählen.

Der Computer zeigt abwechselnd ÄNDERN und JA NEIN an.

6. Drücken Sie die Taste ✓ (**1** JA), um Ihre Auswahl zu ändern oder die Taste ✘ **(2** NEIN**)**, um zu PRODUKTAUSWAHL zurückzukehren.

Bei Auswahl von "Ja" erscheint links NAME und rechts die Produktbezeichnung (z.B. PROD 13. Auf der rechten Anzeige erscheint ein blinkendes Zeichen.

7. Geben Sie mit den Zifferntasten den ersten Buchstaben des neuen Produkts ein. Jeder Schlüssel hat drei Buchstaben. Drücken Sie die Taste, bis der gewünschte Buchstabe angezeigt wird.

Der Produktname ist auf insgesamt 8 Zeichen einschließlich Leerstellen beschränkt (z. B. PO FRIT).

8. Drücken Sie die Taste ▶, um den Cursor an die nächste Stelle auf der Anzeige zu setzen. Mit der Taste 0 wird eine Leerstelle eingegeben. Mit der Taste ◀ kann der Cursor zurückgesetzt werden.

Beispiel: Um "WINGS", einzugeben, drücken Sie die Taste 8 zweimal, bis W auf der Anzeige erscheint. Mit der Taste ▶ wird der Cursor an die nächste Stelle auf der Anzeige gerückt. Drucken Sie die Taste 3 so oft, bis I erscheint. Setzen Sie dies fort, bis WINGS auf der Anzeige eingetragen ist.

9. Nachdem der Name in der Form erscheint, in der Sie ihn speichern möchten, drücken Sie die Taste ▼, um den Namen zu speichern und zu GARZEIT weiterzublättern.

10. Wenn links GARZEIT und rechts :00 angezeigt wird, geben Sie mit den Zifferntasten die Garzeit des Produkts in Minuten und Sekunden ein (z.B. 3:10 als 310).

11. Drücken Sie nach Eingabe der Garzeit die Taste ▼ (**INFO**), um die GARZEIT zu speichern und zu TEMP (Frittiertemperatur) weiterzublättern.

12. Wenn links TEMP und rechts 32F angezeigt wird, geben Sie mit den Zifferntasten die Frittiertemperatur für das Produkt ein (z.B. 335° als 335).

13. Drücken Sie nach Eingabe der Frittiertemperatur die Taste ▼ (**INFO**) um den Frittiertemperaturwert zu speichern und zu KURZBEZEICHNUNG weiterzublättern.

14. Wenn links KURZBEZEICHNUNG und rechts ein blinkendes P 13 angezeigt wird, geben Sie unter Beachtung der Anleitung in Schritt 8 einen aus 4 Buchstaben bestehenden Namen für den Menüeintrag ein. Diese Abkürzung wird während eines Frittierzyklus abwechselnd mit der Frittierzeit eingeblendet.

15. Drücken Sie nach Eingabe der richtigen Kurzbezeichnung

die Taste ▼ (**INFO**), um diese zu speichern; blättern Sie dann weiter zu AUFFORDERUNGSZEIT 1 (Schütteldauer), um die Zeit im Garzyklus einzustellen, während der das Produkt geschüttelt werden muss.

16. Wenn links AUFFORDERUNGSZEIT 1 und rechts :00 angezeigt wird, geben Sie mit den Zifferntasten den Zeitpunkt in Minuten und Sekunden ein, an dem die erste Aufgabe erledigt werden muss (z. B. wird 30 eingegeben, um anzugeben, dass das Produkt nach 30 Sekunden geschüttelt werden muss).

17. Drücken Sie nach Eingabe von AUFFORDERUNGSZEIT 1 (Schütteldauer) die Taste ▼ (**INFO**), um diese Zeit zu speichern, und blättern Sie weiter zu AUFFORDERUNGSZEIT 2. Wenn nach einer bestimmten Zeit an einem Produkt eine zweite Aufgabe ausgeführt werden muss, kann diese hier eingegeben werden. Geben Sie unter Beachtung der obigen Anleitung die „Aufforderungszeit 2“ ein, oder drücken Sie die Taste ▼ (**INFO**), um diese Zeit zu speichern, und blättern Sie weiter zu QUAL TMR (Qualitätszeitgeber), um die Haltezeit einzustellen, also die Zeit, die abgewartet wird, bevor die Speise weggeworfen wird.

18. Wenn links QUALTIME und rechts :00 angezeigt wird, geben Sie mit den Zifferntasten die Haltezeit des Produkts in Minuten und Sekunden ein (z. B. 7:00 Minuten als 700).

19. Drücken Sie nach Eingabe der QUALTIME (Haltezeit) die Taste ▼ (**INFO**), um die Haltezeit zu speichern, und blättern Sie weiter zu AIF DEAKTIVIEREN

20. Wenn links AIF DEAKTIVIEREN und rechts NEIN angezeigt wird, drücken Sie die Tasten ◀ und ▶, um zwischen JA und NEIN umzuschalten. Wenn diese Funktion auf „Ja“ gesetzt ist, wird die AIF-Funktion (automatische intermittierende Filtrierung) für das programmierte Produkt deaktiviert. Dadurch wird das Vermischen produktspezifischer Öle verhindert.

21. Wenn die Option AIF DEAKTIVIEREN auf NEIN gesetzt ist, drücken Sie die Taste ▼ (**INFO**), um die AIF-Deaktivierung zu speichern, und blättern Sie weiter zur Option BESTÄTIGUNGSTASTE.

Der Computer zeigt links BESTÄTIGUNGSTASTE und rechts das ausgewählte Produkt an.

Um das eingegebene Produkt einer Taste zuzuordnen, beachten Sie die folgende Anleitung.

22. Wenn rechts das gewählte Produkt und links BEST TAST angezeigt wird, drücken Sie eine Taste zwischen 1 und 0, um das Produkt zuzuordnen. Die LED in der gewählten Produkttaste leuchtet auf (siehe Abb. oben). Um die Zuordnung eines Produkts zu einer Taste wieder aufzuheben, drücken Sie die dem jeweiligen Produkt zugeordnete Taste. Daraufhin erlischt die LED.

23. Drücken Sie nach erfolgter Tastenzuordnung die Taste ▼ (**INFO**), um sie zu speichern.

Der Computer zeigt links NAME und rechts das ausgewählte Produkt an (z. B. WINGS).

* Anmerkung: Wenn zum Hinzufügen weiterer Produkte eine weitere Programmierung erforderlich ist, drücken Sie einmal die Taste × **(2)** , dann die Taste ▼ und kehren Sie zu Schritt 4 zurück.

24. Wenn keine weitere Programmierung erforderlich ist, drücken Sie die Taste × **(2)** . Der Computer zeigt rechts PRODUKT AUSWÄHLEN zusammen mit dem Produkt (z. B. PO FRIT) an. Drücken Sie erneut die Taste × **(2)** . Der Computer zeigt zunächst NIVEAU 1 PROGRAMM und dann PRODUKTAUSWAHL an.

25. Drücken Sie die Taste × **(2)** , um dieses Verfahren zu beenden und wieder AUS. anzuzeigen

4.10.3 Speichern von Produktmenüeinträgen in Produkttasten

Mithilfe dieser Funktion werden einzelne Menüeinträge in Produkttasten gespeichert, um ein Frittieren mit einer oder zwei Tasten zu ermöglichen.

Speichern von Menüeinträgen in einer bestimmten Taste:

1. Führen Sie die Schritte 1-6 auf Seite 4-12 durch.

2. Der Computer zeigt links NAME und rechts das ausgewählte Produkt (z. B. WINGS) an.

3. Drücken Sie die Taste ▲, um zur Option BESTÄTIGUNGSTASTE weiterzublättern, mit der ein Menüeintrag einer spezifischen Produkttaste zugeordnet wird.

4. Der Computer zeigt links BESTÄTIGUNGSTASTE und rechts WINGS an.

5. Wenn links BESTÄTIGUNGSTASTE und rechts das ausgewählte Produkt (z. B. WINGS) angezeigt wird, drücken Sie eine Taste zwischen 1 und 0, um das Produkt zuzuordnen. Die LED im gewählten Produktknopf leuchtet auf. Um die Zuordnung eines Produkts zu einer Taste wieder aufzuheben, drücken Sie die dem jeweiligen Produkt zugeordnete Taste. Daraufhin erlischt die LED.

6. Drücken Sie nach erfolgter Tastenzuordnung die Taste ▼ (**INFO**), um sie zu speichern.

Der Computer zeigt links NAME und rechts das ausgewählte Produkt an (z. B. WINGS).

7. Wenn keine weitere Programmierung erforderlich ist, drücken Sie zweimal die Taste × **(2)** , um zu NIVEAU 1 PROGRAMM zurückzukehren und dann die Aufforderung PRODUKTAUSWAHL anzuzeigen.

8. Drücken Sie erneut die Taste × **(2)**, um dieses Verfahren zu beenden und wieder AUS anzuzeigen.

4.10.4 Ablassen, Nachfüllen und Entsorgen von Öl

Nachdem das Frittierfett verbraucht ist, muss es in einen geeigneten Behälter abgelassen werden, in dem es zum Entsorgungsbehälter transportiert werden kann. Frymaster empfiehlt die Verwendung der McDonald's MSDU (Fettentsorgungsvorrichtung). **Die Auskochlösung nicht in eine MDSU geben**. **ANMERKUNG:** Bei Gebrauch einer vor Januar 2004 gebauten MSDU muss die Filterwannenabdeckung abgenommen werden, damit die Vorrichtung unter dem Ablauf positioniert werden kann. Heben Sie die Abdeckung an der Vorderkante an und ziehen Sie sie gerade aus dem Schrank heraus. Die Dokumentation der Fettentsorgungsvorrichtung enthält genaue Bedienungsanweisungen. Wenn keine Fettentsorgungsvorrichtung zur Verfügung steht, lassen Sie das Öl auf 38 °C abkühlen. Lassen Sie es dann in einen **METALL**-Behälter mit einem Mindestaufnahmevermögen von 15 l ab, damit kein heißes Öl überschwappen kann.

4.10.4.1 Entsorgungsverfahren für andere als Massenölsysteme

Anhand dieser Option kann das Altöl in eine MSDU oder einen **METALL**-Topf gefüllt und entsorgt werden.

1. Entfernen Sie die Filterwanne und stellen Sie die MSDU bzw. den **METALL**-Behälter mit einem Mindestaufnahmevermögen von **15** Liter unter der Frittiermaschine auf, um das Öl darin ablaufen zu lassen.
2. Drücken Sie bei ausgeschaltetem Computer (AUS) 3 Sekunden lang die Taste **FLTR** der entsprechenden Wanne; daraufhin ertönt ein Piepston.

Der Computer zeigt 3 Sekunden lang FILTER MENÜ und dann MANUAL FILTER an.

3. Wenn MANUAL FILTER angezeigt wird, drücken Sie die Taste ▼ (**INFO**) um zu ENTSORG weiterzublättern.

Der Computer zeigt ENTSORG an.

4. Drücken Sie die Taste ✓ (**1** JA), um fortzufahren.

Der Computer zeigt abwechselnd ENTSORG? und JA NEIN an.

5. Drücken Sie die Taste ✓ (**1** JA), um zum Entsorgen überzugehen.

⚠ ACHTUNG
Die Auskochlösung NIEMALS in eine MDSU geben. Auskochlösungen können eine MSDU beschädigen.

⚠ GEFAHR
Beim Ablassen des Öls in eine Entsorgungsvorrichtung die am Behälter angebrachte maximale Fülllinie nicht überschreiten.

⚠ GEFAHR
Das Öl vor dem Ablassen in einen geeigneten METALLBEHÄLTER zum Entsorgen auf 38 °C abkühlen lassen.

⚠ GEFAHR
Beim Ablassen des Fetts oder der Auskochlösung in einen geeigneten METALLBEHÄLTER sicherstellen, dass dieser Behälter mindestens 15 l aufnehmen kann. Andernfalls kann die heiße Flüssigkeit überlaufen und Verletzungen verursachen.

Der Computer zeigt SDU EINFÜGEN an. Nachdem die Filterwanne entfernt wurde, zeigt der Computer abwechselnd SDU AN DER RICHTIGEN STELLE und JA NEIN an.

6. Wenn sich die MSDU oder der **METALL**-Behälter mit einem Mindestfassungsvermögen von **15** Liter an der richtigen Stelle befindet, drücken Sie die Taste ✓ (**1** JA), um fortzufahren.

Die Wärmequelle wird deaktiviert und das Ablassventil geöffnet; der Computer zeigt 20 Sekunden lang WIRD ENTSORGT an.

Das Ablassventil bleibt offen und der Computer zeigt abwechselnd BECKEN LEER und JA an.

7. Drücken Sie, wenn die Wanne leer ist, die Taste ✓ (**1** JA), um fortzufahren.

Der Computer zeigt abwechselnd BECKEN REINIGEN ABGESCHLOSSEN und JA an.

8. Reinigen Sie die Wanne mit einer Schrubberbürste und drücken Sie anschließend die Taste ✓ (**1** JA), um fortzufahren.

Das Ablassventil wird geschlossen und die Wanne kann mit frischem Fett gefüllt werden. Lesen Sie im nächsten Abschnitt, wenn die Maschine auf JIB eingestellt ist.

4.10.4.2 Auffüllen von JIB-Fettsystemen

JIB („Jug In Box“)-Ölsysteme verwenden Öl, das in Kartons im Frittiermaschinenschrank aufbewahrt wird.

Wenn das Ölsystem beim anfänglichen Setup auf JIB eingestellt wurde, zeigt der Computer abwechselnd BECKEN MANUELL FÜLLEN und YES an.

1. Gießen Sie das Öl vorsichtig in die Wanne, bis es die untere Füllstandslinie in der Frittiermaschine erreicht.

2. Drücken Sie die Taste ✓ (**1 JA**), wenn die Wanne voll ist.
Der Computer zeigt AUS an.

4.10.4.3 Ablassen und Entsorgen von Fett mit Massenölsystemen

Massenölsysteme verwenden Pumpen, die das Öl von der Frittiermaschine zu Aufnahmetanks befördern, die frisches und gebrauchtes Öl lagern. Zum Anschließen der Massenölsysteme an die Frittiermaschinen werden zusätzliche Rohrleitungen verwendet.

⚠ ACHTUNG
Vergewissern Sie sich, dass der Filtereinsatz an seiner Stelle ist, bevor Sie das Öl ablassen oder es entsorgen. Ein Fehler beim Einsetzen von Filtereinsatz kann zu Verstopfungen von Leitungen und/oder Pumpen führen.

1. Drücken Sie bei ausgeschaltetem AUS Computer 3 Sekunden lang die Taste FLTR der entsprechenden Wanne.

Der Computer zeigt 3 Sekunden lang FILTER MENÜ und dann MANUAL FILTER an.

2. Drücken Sie die Taste ▼ (**INFO**) und blättern Sie weiter zu ENTSORG.

3. Drücken Sie, während ENTSORG angezeigt wird, die Taste ✓ (**1 JA**), um fortzufahren.

Der Computer zeigt abwechselnd ENTSORG? und JA NEIN an.

Wenn abwechselnd RTI BEHÄLTER VOLL und BESTÄTIGEN angezeigt wird, siehe ***ANMERKUNG**.

4. Drücken Sie die Taste ✓ (**1 JA**), um zum Entsorgen überzugehen.

Wenn WANNE EINSETZEN angezeigt wird, entfernen und ersetzen Sie die Filterwanne und achten Sie darauf, dass die Wanne fest in die Frittiermaschine eingesetzt wird.

Der Computer zeigt ABLASSEN an.

Das Ablassventil bleibt offen und der Computer zeigt abwechselnd BECKEN LEER? und JA an.

5. Drücken Sie, wenn die Wanne leer ist, die Taste ✓ (**1 JA**), um fortzufahren.

Der Computer zeigt abwechselnd BECKEN REINIGEN ABGESCHLOSSEN? und JA an.

6. Reinigen Sie die Wanne mit einer Schrubberbürste und drücken Sie anschließend die Taste ✓ (**1 JA**), um fortzufahren.

Der Computer zeigt ENTSOR VENTIL ÖFFNEN an.

7. Öffnen Sie die linke Schranktür und entsperren Sie ggf. das Ventil. Ziehen Sie das Entsorgungsventil vollständig nach vorn, um mit dem Entsorgen zu beginnen.

Der Computer zeigt für vier Minuten ENTSORGEN an.

Die Pumpe leitet das Altöl von der Filterwanne zu den Massenöl-Abfalltanks über.

Der Computer zeigt danach WANNE ENTFERNEN.

8. Entfernen Sie die Filterwanne und vergewissern sich, dass sie leer ist.

Der Computer zeigt abwechselnd WANNE LEER? und JA NEIN an

9. Drücken Sie die Taste ✖ **(2)** um die Pumpe wieder laufen zu lassen, wenn in der Wanne noch Öl verbleibt; fahren Sie andernfalls mit dem nächsten Schritt fort.

10. Drücken Sie, wenn die Wanne leer ist, die Taste ✓ **(1)**.

Der Computer zeigt ENTSORGUNGSVENTIL SCHLIESSEN an.

11. Schließen Sie das Ventil durch das Drücken von Ventilgriff bis Anschlag in Richtung Rückwand der Maschine. Verschließen Sie das Ventil wieder, wann das von Ihrem Manager verlangt wird.

Die Wanne kann mit frischem Fett gefüllt werden. Um die Wanne zu befüllen, lesen Sie Abschnitt 4.10.4.4 weiter, anderenfalls drücken Sie die Taste ✖ **(2)** zum Beenden.

***ANMERKUNG**: Wenn der Computer abwechselnd RTI BEHÄLTER VOLL und BESTÄTIGEN anzeigt, drücken Sie die Taste ✓ **(1)** und verständigen Sie Ihren Massenöl-Entsorgungsservice. Der Computer zeigt AUS an.

4.10.4.4 Füllen der Wanne aus Massenölsystemen nach der Entsorgung

Der Computer zeigt abwechselnd FÜLLEN AUS MASSENSYSTEM? und JA NEIN.

Die Massenöl-Nachfüllpumpe wird mit einem Momentschalter betrieben. Sie pumpt nur, wenn der Schalter gedrückt wird.

1. Drücken Sie die Taste ✓ (**1** JA) und halten Sie sie gedrückt, um die Wanne so weit zu füllen, bis das Öl die Füllstandslinie erreicht.

2. Lassen Sie, wenn die Wanne voll ist, die Taste ✓ (**1** JA) wieder los.

3. Drücken Sie die Taste **× (2)** , wenn die Wanne voll ist, um das Füllventil zu schließen.

Der Computer zeigt AUS an.

4.11 Filtermenü

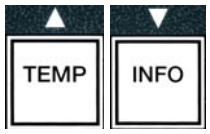
Die Optionen des Filtermenüs werden zum Filtrieren, Ablassen des Öls, Füllen mit Öl und Entsorgen des Öls verwendet.

4.11.1 Zugriff auf das Filtermenü

1. Halten Sie die Filtertaste für die ausgewählte Wanne 3 Sekunden lang gedrückt.

Der Computer zeigt 3 Sekunden lang FILTER MENÜ und dann AUTO FILTER an.

2. Drücken Sie die Tasten ▲ und ▼ um zwischen den folgenden Anzeigen zu wechseln:



a. AUTO FILTER Siehe S. 5-2
b. (MANUAL FILTER) PFLFILT Siehe S. 5-8
c. ENTSORG Siehe S. 4-16
d. ABFWANNE Siehe S. 4-20
e. BECKEN AUS WANNE FÜLLEN Siehe S. 4-21
f. BECKEN AUS VORRAT FÜLLEN Siehe S. 4-22
g. WANNE ZU ABFALL Siehe S. 4-23

Die beiden ersten Menüeinträge **AUTO FILTER** und **MANTAINENCE (MANUAL) FILTER** werden in Kapitel 5 besprochen, die anderen Menüeinträge auf den folgenden Seiten.

Die Funktionen **IN WANNE ABLASSEN (ABFWANNE)** und **BECKEN AUS WANNE FÜLLEN (BECKFULL)** werden in erster Linie zu Diagnosezwecken verwendet. Sie werden dann verwendet, wenn Öl in die Filterwanne abgelassen oder zur Frittierwanne zurückgeführt werden soll.

4.11.2 In Wanne ablassen

Die Funktion „In Wanne ablassen“ veranlasst, dass das Öl aus der Frittierwanne in die Filterwanne abgelassen wird.

1. Beim ausgeschalteten Computer (AUS) halten Sie die Filtertaste für die ausgewählte Wanne 3 Sekunden lang gedrückt, um das Öl abzulassen.

Der Computer zeigt 3 Sekunden lang FILTER MENÜ und dann MANUAL FILTER an.

2. Drücken Sie die Tasten ▲ und ▼, um zu IN WANNE ABLASSEN zu blättern.

3. Drücken Sie, wenn In Wanne ablassen angezeigt wird, die Taste

✓ **(1)**, um fortzufahren.

Der Computer zeigt abwechselnd IN WANNE ABLASSEN? und JA NEIN an.

4. Drücken Sie die Taste ✓ (**1** JA), um mit dem Ablassen des Öls in die Wanne fortzufahren.

Die Wärmequelle wird deaktiviert und das System überprüft, ob sich die Wanne an der vorgesehenen Stelle befindet. Wenn keine Filterwanne erkannt wird, zeigt der Computer WANNE EINSETZEN an, bis eine Wanne festgestellt wird.

Wenn die Wanne erkannt wird, wird das Ablassventil geöffnet. Der Computer zeigt 20 Sekunden lang ABLASSEN an.

Der Computer zeigt abwechselnd WANNE LEER und JA NEIN an.

5. Drücken Sie, wenn die Wanne leer ist, die Taste ✓ (**1** JA), um fortzufahren.

Der Computer zeigt abwechselnd WANNE AUS AUFFANGWANNE FÜLLEN und JA NEIN an, dabei ertönt ein akustischer Alarm. Um die Wanne nachzufüllen, gehen Sie zum nächsten Schritt über, andernfalls fahren Sie mit Schritt 8 fort.

6. Drücken Sie die Taste ✓ (**1** JA), um die Wanne nachzufüllen.

Der Computer zeigt FÜLLEN an. Nach Füllung zeigt der Computer abwechselnd WANNE VOLL? und JA NEIN an.

Ist die Wanne nicht voll, drücken Sie die Taste × (**2** NEIN), um die Filterpumpe neu zu starten.

7. Drücken Sie die Taste ✓ (**1** JA), wenn die Wanne voll ist, um wieder AUS anzuzeigen.

8. Drücken Sie die Taste × (**2** NEIN).

Der Computer zeigt WANNE ENTFERNEN an.

⚠ GEFAHR

Öffnen Sie die Filterwanne langsam, um Verschütten von heißem Öl zu vermeiden, das schwere Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.

9. Vorsichtig ziehen Sie die Filterwanne aus der Frittiermaschine heraus.

Der Computer zeigt abwechselnd FILTERWANNE LEER? und JA NEIN an.

ANMERKUNG: Geringe Ölmenge kann in der Filterwanne nach Füllung bleiben.

10. Ist die Wanne leer, drücken Sie die Taste ✓ (**1 JA**), um wieder **AUS** anzuzeigen.

Ist die Wanne nicht leer, drücken Sie die Taste ✖ (**2 NEIN**) (s. Abb. 4.11.2.10) und kehren Sie zur abwechselnden Anzeige **WANNE AUS** **AUFFANGWANNE FÜLLEN?** und **JA NEIN** nach Schritt 5 zurück.

Wenn die Wanne nicht leer ist und die Frittiermaschine Massenölsystem benutzt, drücken Sie die Taste ✖ (**2 NO**), und der Computer zeigt abwechselnd **ÖL ENTSORGEN?** und **JA NEIN** an.

11. Drücken Sie die Taste ✓ (**1 JA**), um das Öl in die Massenöl-Abfalltanks zu entsorgen. Gehen Sie zum Abschnitt 4.10.4.3 Ablassen und Entsorgen von Öl mit Massenölsystemen zum Schritt 6 und 7 über.

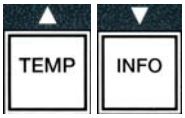
4.11.3 Wanne aus Auffangwanne füllen

Die Option „Wanne aus Auffangwanne füllen“ wird verwendet, wenn die Frittierwanne aus der Filterwanne gefüllt werden soll.

1. Beim ausgeschalteten Computer **(AUS)** halten Sie die Filtertaste für die zu füllende Wanne 3 Sekunden lang gedrückt.

Der Computer zeigt 3 Sekunden lang **FILTER MENÜ** und dann **MANUAL FILTER** an.

2. Drücken Sie die Tasten ▲ und ▼, um zur Anzeige **WANNE AUS** **AUFFANGWANNE FÜLLEN** zu blättern.



3. Drücken Sie, wenn **WANNE AUS AUFFANGWANNE FÜLLEN** angezeigt wird, die Taste ✓ (**1 YES**), um fortzufahren.

Der Computer zeigt abwechselnd **WANNE AUS AUFFANGWANNE FÜLLEN** und **JA NEIN** an.

4. Drücken Sie die Taste ✓ (**1 JA**), um fortzufahren.

Das System prüft nach, ob das Ablassventil geschlossen ist. Das Rücklaufventil wird geöffnet, und die Filterpumpe füllt die Wanne.

Der Computer zeigt während des Füllvorgangs **FÜLLEN** an. Nach Füllung zeigt der Computer abwechselnd **WANNE VOLL?** und **JA NEIN** an.

5. Drücken Sie die Taste ✓ (**1 JA**), wenn die Wanne voll ist, um dieses Verfahren zu beenden und wieder **AUS** anzuzeigen. Ist die Wanne nicht voll, drücken Sie die Taste ✖ (**2 NEIN**), um den Füllvorgang fortzusetzen.

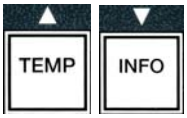
4.11.4 Wanne von Masse füllen

Die Option „Wanne von Masse füllen“ wird verwendet, wenn die Frittierwanne aus einem Massenölsystem gefüllt wird.

1. Wenn der Computer **(AUS)** anzeigt, halten Sie die Filtertaste für die zu füllende Wanne 3 Sekunden lang gedrückt.

Der Computer zeigt 3 Sekunden lang **FILTER MENÜ** und dann **MANUAL FILTER** an.

2. Drücken Sie die Tasten ▲ und ▼, um zur Anzeige **WANNE VON MASSE FÜLLEN** zu blättern.



3. Drücken Sie, wenn **WANNE VON MASSE FÜLLEN** angezeigt wird, die Taste ✓ (**1 JA**), um fortzufahren.

Der Computer zeigt abwechselnd **WANNE VON MASSE FÜLLEN?** und **JA NEIN** an.

4. Drücken Sie die Taste ✓ **(JA)**, um fortzufahren.

Der Computer zeigt abwechselnd **JA DRÜCKEN UND GEDRÜCKT HALTEN UM ZU FÜLLEN** und **JA** an.

Das Rücklaufventil wird geöffnet und die Massenölpumpe eingeschaltet. Die Massenöl-Nachfüllpumpe wird mit einem Momentschalter betrieben. D. h. sie pumpt nur, solange der Schalter gedrückt wird.

5. Halten Sie die Taste ✓ **(JA)** gedrückt, um die Wanne nachzufüllen.

Während des Füllvorgangs zeigt der Computer **FÜLLEN** an.

6. Wenn die Wanne bis zur unteren Fülllinie gefüllt ist, lassen Sie die Taste ✓ (**1 JA**) wieder los.

Der Computer zeigt abwechselnd **FÜLLVORGANG FORTSETZEN?** und **JA NEIN** an.

7. Um Füllvorgang fortzusetzen, gehen Sie zu Schritt 5 zurück. Andernfalls drücken Sie die Taste ✕ (**2 NEIN**), um dieses Verfahren zu beenden und wieder **AUS** anzuzeigen.

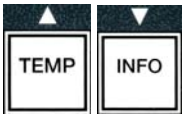
4.11.5 Öl entsorgen

Die Option „Öl entsorgen“ erlaubt den Massenölsystemen überflüssiges Öl aus der Wanne in die Massenöl-Abfalltanks abzuleiten, ohne es in die Frittierwanne abzulassen.

1. Wenn der Computer AUS anzeigt, halten Sie die Filtertaste für die zu füllende Wanne 3 Sekunden lang gedrückt.

Der Computer zeigt 3 Sekunden lang FILTER MENÜ und dann MANUAL FILTER an.

2. Drücken Sie die Tasten ▲ und ▼, um zu ÖL ENTSORGEN zu blättern.



3. Drücken Sie, wenn ÖL ENTSORGEN angezeigt wird, die Taste ✓ (**1** JA), um fortzufahren.

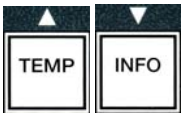
Der Computer zeigt abwechselnd ÖL ENTSORGEN? und JA NEIN an.

4. Drücken Sie die Taste ✓ (YES) und gehen Sie zum Abschnitt 4.10.4..3 auf der Seite 4-18 über und fahren Sie nach Schritt 6 fort oder drücken Sie die Taste × (**2** NEIN), um Filtermenü zu verlassen.

4.12 Programmierung auf Niveau 1

Anhand der Programmierung auf Niveau 1 können neue Produkte eingegeben werden; außerdem kann geregelt werden, wann die AIF (automatische intermittierende Filtrierung) nicht zulässig ist; und es können Auskoch- und Obergrenzentests durchgeführt werden.

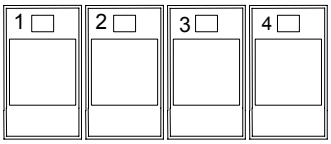
Aufrufen des Niveau-1-Programmierungsmodus:



1. Drücken Sie bei ausgeschaltetem Computer (AUS) gleichzeitig die Tasten **TEMP** und **INFO DREI** Sekunden lang, bis NIVEAU 1 angezeigt wird; daraufhin ertönt ein Piepston.

Der Computer zeigt KENNWORT EINGEBEN an.

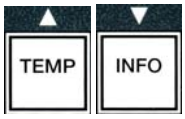
2. Geben Sie **1234** ein.



(1234)

Der Computer zeigt 3 Sekunden lang NIVEAU 1 PROGRAM und dann PRODUKTAUSWAHL an.

3. Drücken Sie die Tasten ▲ und ▼, um zwischen den folgenden Anzeigen zu wechseln:



   a. PRODUKTAUSWAHL Siehe S. 4-12
   b. AIF TIMER Siehe S. 4-24
   c. TIEFENREINIGUNGSMODUS Siehe S. 4-25
   d. OBERGRENZENTEST Siehe S. 4-30
   e. EINSTELLUNGEN Siehe S. 4-9

4. Drücken Sie, wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, die Taste ✓ (**1** JA), um den gewünschten Menüeintrag zu wählen.

4.12.1 AIF-TIMER

Im Modus AIF-TIMER kann programmiert werden, wann die AIF-Aufforderung deaktiviert werden soll. Dies ist für besonders geschäftige Zeiten sinnvoll, wie z. B. während des Mittagsbetriebs.

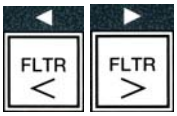
1. Führen Sie die Schritte 1-3 auf Seite 4-24 durch.

2. Drücken Sie die Taste ▼ (**INFO**), um zu AIF TIMER zu blättern.

3. Drücken Sie die Taste ✓ (**1** JA), um fortzufahren.

Der Computer zeigt links AIF TIMER und rechts AUS an.

4. Schalten Sie mit den Tasten ◀ und ▶ um zwischen:
   a. AUS
   b. EIN

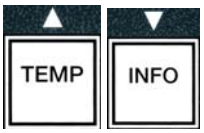


Stellen Sie diese Funktion auf EIN ein, wenn die AIF-Funktion (automatische intermittierende Filtrierung) zu bestimmten Tageszeiten nicht zulässig ist (z. B. während der Mittagsstunde).

5. Drücken Sie, während EIN angezeigt wird, die Taste ▼.

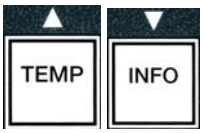
*Machen Sie gleich mit Schritt 12 weiter, wenn AUS ausgewählt ist.

6. Wenn EIN angezeigt wird, drücken Sie die Tasten ▲ und ▼ (siehe Abb. 4.12.2.5), um zu einer Option zwischen M-F 1 und SON 4 zu blättern. (z. B. von Montag bis Freitag soll während der hektischen Mittagszeit von 12.00 bis 13.30 Uhr nicht filtriert werden. Navigieren Sie am Computer zu M-F 1 12:00 AM.



7. Geben Sie mit den Zifferntasten die Startzeit ein, also die Zeit, zu der die AIF ausgesetzt werden soll.

8. Drücken Sie die Tasten ▲ und ▼, um zwischen AM (vormittags) und PM (nachmittags) umzuschalten.



9. Drücken Sie die Taste ▼ (**INFO**). Der Computer zeigt `0 DUR` an. Dies gibt an, wie lange die AIF deaktiviert bleibt.

10. Geben Sie mit den Zifferntasten eine Zeitdauer zwischen 0 und 999 Minuten ein (Beispiel: 1 ½ Stunden werden als 90 Minuten eingegeben). Für dieses Beispiel würden Sie `90` eingeben. Der Computer zeigt `090 DUR` an. Zum Aussetzen der Filtrierung stehen drei verschiedene Zeitperioden zur Verfügung. (M-F 1-4, Sat 1-4 and Sun 1-4)

11. Drücken Sie die Taste ▼ (**INFO**), um die Zeitperiode zu akzeptieren und zur nächsten Zeitperiode überzugehen.

12. Drücken Sie abschließend einmal die Taste ✖, um das Menü zu beenden und zur Anzeige `PRODUKTAUSWAHL` zurückzukehren.

13. Drücken Sie die Taste ✖ **(2)**, um zu beenden und wieder `AUS` anzuzeigen.

4.12.2 TIEFENREINIGUNGSMODUS (AUSKOCHMODUS)

Der Tiefenreinigungsmodus wird zum Entfernen von verkohltem Öl aus der Frittierwanne benutzt.

ANMERKUNG: Lesen Sie vor dem Reinigen der LOV™ Frittiermaschine die Verfahren zur Tiefenreinigung von Frittiermaschinen von Kay Chemical „Fryer Deep Clean Procedure“.

1. Führen Sie die Schritte 1-3 auf Seite 4-24 durch.

Der Computer zeigt `TIEFENREINIGUNG` an.

2. Drücken Sie die Taste✓ (**1** `JA`).

Massenölsystem: Stellen Sie sicher, dass eine vollständige und saubere Filterwanne angebracht ist.
JIB-Ölsystem: Stellen Sie sicher, dass sich unter dem Ablass eine MSDU oder ein geeigneter Metallbehälter mit einem Volumen von mindestens **VIER** Gallon (15 l) befindet.

Der Computer zeigt abwechselnd `TIEFENREINIGUNG?` und `JA NEIN` an.

Drücken Sie die Taste ✓ (**1** `JA`).

4. **Ungeteilte Wanne**: Der Computer zeigt abwechselnd `ÖL ENTFERNT?` und `JA NEIN` an.

Geteilte Wanne: Der Computer zeigt abwechselnd `TIEFENREINIGUNG` und `LINKS RECHTS` an.

Drücken Sie die Taste ✓ (**1**) oder × (**2**) unter der zu reinigenden geteilten Wanne. Der Computer zeigt abwechselnd ÖL ENTFERNT? und JA NEIN* an.

*Wenn der Massenöl-Abfalltank voll ist, zeigt der Computer abwechselnd TANK VOLL und BESTÄTIGEN an. Drücken Sie die Tasten ✓ **(1)** und rufen Sie Entsorgungsvorrichtung auf. Der Computer zeigt wieder AUS an.

⚠ GEFAHR
Beim Ablassen des Öls in eine Entsorgungsvorrichtung die am Behälter angebrachte maximale Fülllinie nicht überschreiten.

⚠ GEFAHR
Das Öl vor dem Ablassen in einen geeigneten METALLBEHÄLTER zum Entsorgen auf 100°F (38 °C) abkühlen lassen.

⚠ GEFAHR
Beim Ablassen des Öls in eine MSDU oder einen geeigneten METALLBEHÄLTER sicherstellen, dass der Behälter mindestens VIER Gallon (15 l) fasst. Andernfalls kann das Öl überlaufen und Verletzungen verursachen.

5. **Leere Frittierwanne:** Drücken Sie die Taste ✓ (**1** JA) und fahren Sie mit Schritt 12 fort.
Mit Öl gefüllte Frittierwanne: Drücken Sie die Taste × (**2** NEIN).

6. **JIB-Ölsystem:** Der Computer zeigt abwechselnd ENTSORGUNGSVORRICHTUNG AN DER RICHTIGEN STELLE? und JA NEIN an. Stellen Sie sicher, dass sich unter dem Ablass eine MSDU oder ein geeigneter Metallbehälter mit einem Volumen von mindestens **VIER** Gallon (15 l) befindet. Drücken Sie die Taste ✓ (**1** JA), um das Öl zu entsorgen. Der Computer zeigt WIRD ENTSORGT, dann WANNE LEER? und YES an. Drücken Sie die Taste ✓ (**1** JA) und fahren Sie mit Schritt 12 fort.

Massenölsystem*: Der Computer zeigt ABLASSEN an. Wenn das Öl in die Filterwanne abgelassen wurde, zeigt der Computer abwechselnd WANNE LEER? und JA. Drücken Sie die Taste ✓ (**1** JA), um fortzufahren.

*Wenn WANNE EINSETZEN angezeigt wird, entfernen und ersetzen Sie die Filterwanne.

Massenölsystem: Der Computer zeigt ENTSORGUNGVENTIL ÖFFNEN an.

7. **Massenölsystem:** Öffnen Sie die linke Schranktür und entriegeln Sie das Schloss, falls erforderlich Ziehen Sie den Entsorgungsventil vollständig nach vorne, um Entsorgung zu starten.

   Massenölsystem: Der Computer zeigt vier Minuten lang WIRD ENTSORGT an.

Die Pumpe leitet das Altöl von der Wanne zu den Massenöl-Abfalltanks über.

Massenölsystem: Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, zeigt der Computer WANNE ENTFERNEN an.

8. **Massenölsystem:** Ziehen Sie die Filterwanne heraus und stellen Sie sicher, dass sie leer ist.

   Massenölsystem: Der Computer zeigt abwechselnd WANNE LEER? und JA NEIN an.

9. **Massenölsystem:** Drücken Sie die Taste × **(2)**, um die Pumpe wieder laufen zu lassen, wenn in der Wanne noch Öl verbleibt, andernfalls fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort.

10. **Massenölsystem:** Wenn die Wanne leer ist, drücken Sie die Taste ✓ **(1)** (siehe Abb. 4.10.4.3.10).

Massenölsystem: Der Computer zeigt ENTSORGUNGSVENTIL SCHLIESSEN an.

11. **Massenölsystem:** Schließen Sie das Entsorgungsventil, indem Sie den Griff des Ventils bis zum Anschlag drücken, solange das Ventil stoppt.

Massenölsystem: Der Computer zeigt WANNE EINSETZEN an. Setzen Sie die Wanne ein.

12. **Massen- oder JIB-System:** Das Ablassventil wird geschlossen und der Computer zeigt abwechselnd LÖSUNG HINZUFÜGEN? und JA NEIN an. Füllen Sie die zu reinigende Frittierwanne mit einer Mischung aus Wasser und der Reinigungslösung. Beachten Sie bzgl. des McDonald's-Tiefenreinigungs- (Auskoch)-Verfahrens die Wartungsaufgabenkarte und die von Kay Chemical bereitgestellte Anleitung „Fryer Deep Clean Procedure“.

13. **Massen- oder JIB-System:** Drücken Sie die Taste ✓ (**1** JA), um fortzufahren und Reinigung zu starten.

Der Computer zeigt abwechselnd TIEFENREINIGUNG und Abwärtszähler beginnend mit 60:00 Minuten an. Die Wanne erwärmt sich eine Stunde lang auf 195° F (91° C). Um TIEFENREINIGUNG abzubrechen, halten Sie die Taste × **(2)** drei Sekunden lang gedrückt. Der

Computer zeigt abwechselnd LÖSUNG ENTFERNT? und JA an. Fahren Sie mit Schritt 15 fort.

Nach einer Stunde schaltet sich die Heizung aus; der Computer zeigt REINIGUNG BEENDET an und gibt einen Alarm aus.

14. **Massen- oder JIB-System:** Drücken Sie die Taste ✓ (**1** JA), um den Alarm stummzuschalten.

15. **Massen- oder JIB-System:** Der Computer zeigt abwechselnd LÖSUNG ENTFERNT? und JA an. Entfernen Sie die Lösung gemäß den Anweisungen von Kay Chemical.

16. **Massen- oder JIB-System:** Entfernen Sie die Filterwanne und dann das Krümelblech, den Niederhaltering, das Filtermedium und das Filtersieb. Setzen Sie die leere Filterwanne in die Frittiermaschine ein.

⚠ GEFAHR
Die Tiefenreinigungs- (Auskoch)-Lösung vor dem Entsorgen auf 100°F (38°C) abkühlen lassen, um Verletzungen durch die heiße Flüssigkeit zu verhindern.

ANMERKUNG: Lesen Sie für Hinweise zur Entfernung der Reinigungslösung die Anleitung zur Tiefenreinigung von Frittiermaschinen von Kay Chemical „Fryer Deep Clean Procedure“.

17. **Massen- oder JIB-System:** Wenn die Lösung entfernt ist, drücken Sie die Taste ✓ (**1** JA).

18. **Massen- oder JIB-System:** Der Computer zeigt abwechselnd SCHRUBBEN BEENDET? und JA an. Drücken Sie die Taste ✓ (**1** JA).

19. **Massen- oder JIB-System:** Der Computer zeigt ABLASSEN an. Das Ablassventil wird geöffnet, um die kleine Menge der in der Wanne verbliebenen Restlösung ablaufen zu lassen. Spülen Sie alle verbleibenden Lösungsreste aus der Wanne heraus.

20. **Massen- oder JIB-System:** Der Computer zeigt abwechselnd VOLLSTÄNDIG GESPÜLT? und JA an. Drücken Sie die Taste ✓ (**1** JA), um nach dem vollständigen Spülen der Wanne fortzufahren.

21. **Massen- oder JIB-System:** Der Computer zeigt WANNE ENTFERNEN an. Ziehen Sie die Filterwanne heraus.

22. **Massen- oder JIB-System:** Der Computer zeigt abwechselnd WANNE UND FILTERWANNE TROCKEN? und JA an. Achten Sie darauf, dass beide Wannen ganz trocken sind.

23. **Massen- oder JIB-System:** Der Computer zeigt WANNE EINSETZEN an. Setzen Sie das Filtersieb, das Filtermedium, den Niederhaltering und das Krümelblech wieder ein. Setzen Sie die Filterwanne ein.

24. **JIB-System:** Der Computer zeigt abwechselnd MANUELLES FÜLLEN und JA an. Drücken Sie die Taste ✓ (**1** JA) und Anzeige schaltet wieder auf **AUS** um.

Massenölsystem: Gehen Sie zum Abschnitt 4.11.4 Wanne von Masse füllen auf der Seite 4-22 über und beginnen Sie nach Schritt 3.

4.12.4 OBERGRENZENTESTMODUS

Der Obergrenzentestmodus wird zum Durchführen des Obergrenzentests verwendet. Der Obergrenzentest bewirkt eine Zerstörung des Öls. Er sollte nur mit Altöl durchgeführt werden. Falls die Temperatur während des Tests auf 460°F (238°C) ansteigt, ohne dass die zweite Obergrenze ausgelöst wird, falls der Computer OBERGRENZE FEHLER **und** STROM UNTERBRECHEN anzeigt und ein Signalton ausgegeben wird, schalten Sie die Frittiermaschine sofort aus und verständigen Sie den Kundendienst.

Der Test kann durch Ausschalten der Frittiermaschine jederzeit abgebrochen werden. Wenn die Frittiermaschine dann wieder eingeschaltet wird, läuft sie wieder im Betriebsmodus und zeigt das Produkt an.

1. Führen Sie die Schritte 1-3 auf Seite 4-24 durch.

Der Computer zeigt OBERGRENZENTEST an.

2. Drücken Sie die Taste ✓ (**1** JA), um den Obergrenzentest fortzusetzen.

Der Computer zeigt abwechselnd OBERGRENZE? und JA NEIN an.

3. Drücken Sie die Taste ✓ (**1** JA), um den Test fortzusetzen. Wenn der Test an einer geteilten Wanne durchgeführt wird, drücken Sie die Taste ✓ (**1** JA) an der Seite, die der Wanne entspricht.

Der Computer zeigt TEST DRÜCKEN GEDRÜCKT HALTEN an.

4. Drücken Sie die Taste ✓ (**1** JA) und halten Sie sie gedrückt, um den Obergrenzentest zu starten.

Die Wanne beginnt, sich zu erwärmen. Der Computer zeigt die tatsächliche Wannentemperatur während des Tests an. Wenn die Temperatur einen Wert von 410°F ± 10° F (210°C ± 12°C)* erreicht, zeigt der Computer abwechselnd HOT HI-1 und die tatsächliche Temperatur (z. B. 410F) an, und Erwärmungsvorgang setzt sich fort.
***ANMERKUNG:** In den Computern für die Europäische Union (mit CE-Kennzeichnung) beträgt die Temperatur 395°F (202 °C).

Frittiermaschine erwärmt sich weiter, bis die zweite Obergrenze auslöst. Dieser Fall tritt gewöhnlich dann ein, wenn die Temperatur bei nicht CE-konformen Obergrenzen 423°F bis 447°F (217°C bis 231°C) und bei CE-konformen Obergrenzen 405°F bis 426°F (207°C bis 219°C) erreicht.

Wenn die Obergrenze erricht wird, zeigt der Computer abwechselnd HELP HI-2 und die tatsächliche Temperatur (z. B. 430F) an.

5. Lassen Sie die Taste ✓ (**1 JA**) los.

Wenn beim Obergrenzentest ein Fehler auftritt, zeigt der Computer abwechselnd **OBERGRENZE FEHLER** und **STROM UNTERBRECHEN** an. Schalten Sie in diesem Fall die Frittiermaschine sofort aus und verständigen Sie den Kundendienst.

Die Wanne wird nicht weiter erhitzt, und der Computer zeigt abwechselnd aktuelle Temperatureinstellungen und die tatsächliche Temperatur (z. B. **430F**) an, bis die Temperatur unter 400°F (204°C) sinkt.

6. Drücken Sie die Betriebstaste, um Alarm zu löschen.

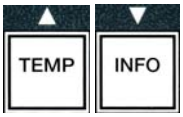
7. Wenn die Temperatur auf unter 400°F (204°C) sinkt, drücken Sie einmal die Taste **× (2)**, um den Obergrenzentest zu beenden.

8. Drücken Sie wieder die Taste **× (2)**, um wieder **AUS** anzuzeigen.

9. Entsorgen Sie das Öl gemäß den auf Seite 4-16 beschriebenen Verfahren.

4.13 Programmierung auf Niveau 2

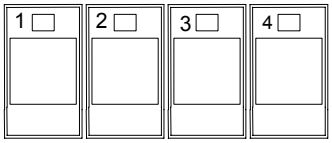
Aufrufen des Niveau-2-Programmierungsmodus:



1. Drücken Sie bei ausgeschaltetem Computer **(AUS)** gleichzeitig 10 Sekunden lang die Tasten **TEMP** und **INFO**, bis **NIVEAU 2** angezeigt wird; daraufhin ertönt ein Piepston.

Der Computer zeigt **KENNWORT EINGEBEN** an.

2. Geben Sie **1234** ein.



(**1234**)

Der Computer zeigt 3 Sekunden lang **NIVEAU 2 PROGRAMM** und dann **PRODUKTAUSGLEICH** an.

3. Drücken Sie die Tasten ▲ und ▼, um zwischen den folgenden Anzeigen zu wechseln:
   a. **PRODUKTAUSGLEICH** Siehe S. 4-30
   b. **FEHLERPROTOKOLL** Siehe S. 4-31
   c. **KENNWORT** Siehe S. 4-31
   d. **ALARMSIGNAL** Siehe S. 4-32
   e. **FILTERN NACH** Siehe S. 4-33
   f. **FILTRIERZEIT** Siehe S. 4-34

ANMERKUNG:
Drücken Sie die Tasten ◄ und ►, um zwischen den einzelnen Positionen innerhalb einer Option zu

navigieren.
Drücken Sie zum Eingeben von Zahlenwerten die entsprechenden Tasten 0-9.

Drücken Sie die Tasten ▲ und ▼, um Ihre Eingabe zu akzeptieren und zum nächsten oder vorhergehenden Menüeintrag überzugehen.

4. Drücken Sie, wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, die Taste ✓ (**1 JA**).

4.13.1 PRODUKTAUSGLEICHSMODUS

Im Produktausgleichsmodus kann der Produktausgleich (die Empfindlichkeit) geändert werden. Für manche Gerichte kann je nach ihren Frittiereigenschaften eine Empfindlichkeitseinstellung erforderlich sein. **Gehen Sie bei einer Änderung der Produktausgleichseinstellung mit Bedacht vor, da sich dies ungünstig auf die Produktfrittierzyklen auswirken kann.** Der Produktausgleich ist standardmäßig auf vier eingestellt.

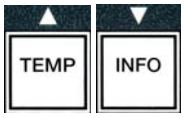
1. Führen Sie die Schritte 1-3 auf Seite 4-30 durch.

Der Computer zeigt **PRODUKTAUSGLEICH** an.

2. Drücken Sie, während **PRODUKTAUSGLEICH** angezeigt wird, die Taste ✓ (**1 JA**).

Der Computer zeigt **PRODUKTAUSWAHL** und dann **PRODUKT AUSWÄHLEN** an.

3. Blättern Sie mit den Tasten ▲ und ▼ durch die Produktliste.



Der Computer zeigt das ausgewählte Produkt an.

4. Drücken Sie nach Auswahl eines Produkts die Taste ✓ (**1 JA**), um ein Produkt auszuwählen.

Der Computer zeigt abwechselnd **ÄNDERN?** und **JA NEIN** an.

5. Drücken Sie die Taste ✓ (**1 JA**), um fortzufahren, oder die Taste **× (2 NEIN)**, um zur **NIVEAU 2 PROGRAMM** zurückzukehren.

Der Computer zeigt links **DATEN LADEN** und rechts **4** oder eine andere Zahl an. Dies ist die für dieses Produkt empfohlene Empfindlichkeitseinstellung.

ANMERKUNG: Es wird nachdrücklich empfohlen, diese Einstellung NICHT zu ändern, da dies nachteilige Folgen für das Produkt haben könnte.

6. Geben Sie zum Ändern dieser Einstellung eine Zahl zwischen 0 und 9 ein.

7. Drücken Sie die Taste **× (2)**, um die getroffene Wahl zu bestätigen.

8. Drücken Sie zweimal die Taste **× (2)**, um dieses Menü zu verlassen.

Der Computer zeigt AUS an.

4.13.2 FEHLERPROTOKOLL-MODUS

Der FEHLERPROTOKOLL-Modus wird verwendet, um die zehn letzten auf der Frittiermaschine angezeigten Fehlercodes anzuzeigen. Diese Codes werden von 1 bis 10 angezeigt, wobei der letzte Code an erster Stelle erscheint. Es werden Uhrzeit, Datum und Fehlercode angezeigt.

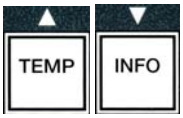
1. Führen Sie die Schritte 1-3 auf Seite 4-30 durch.

Der Computer zeigt FEHLERPROTOKOLL an.

2. Drücken Sie die Taste ✓ (**1** JA), um die getroffene Wahl zu bestätigen.

Der Computer zeigt links JETZT und recht heutiges Datum und Uhrzeit an.

3. Drücken Sie die Taste ▼, um zwischen zehn letzten Fehlermeldungen von "A" bis "J" zu blättern. Wenn die letzte Fehlermeldung angezeigt ist, drücken Sie die Taste ▲, um wieder nach oben zu blättern.



Wenn keine Fehler vorhanden sind, zeigt der Computer KEINE FEHLER an. Die Fehler werden nach der Position von A bis J, nach der Seite des Fehlers, wenn es um eine geteilte Wanne handelt, Fehlercode, Uhrzeit und Datum angezeigt Ein Fehlercode, dem ein „L" nachgestellt ist, verweist auf die linke Seite einer geteilten Wanne, und ein nachgestelltes „R" auf die rechte Seite einer geteilten Wanne, auf der der Fehler eingetreten ist (Beispiel: A R E06 06:34AM 12/09/08) Fehlercodes sind im Abschnitt 7.2.5 dieser Anleitung aufgelistet.

4. Drücken Sie zweimal die Taste **× (2)**, um dieses Menü zu verlassen.

Der Computer zeigt AUS an.

4.13.3 KENNWORTMODUS

Im Kennwortmodus kann ein Restaurantmanager Kennwörter für verschiedene Modi und Zugriffsebenen ändern.

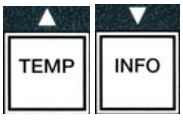
1. Führen Sie die Schritte 1-3 auf Seite 4-30 durch.

Der Computer zeigt KENNWORT an.

2. Drücken Sie die Taste ✓ (**1** JA), um die getroffene Wahl zu bestätigen.

Der Computer zeigt EINSTELLUNGEN an.

3. Drücken Sie die Tasten ▲ und ▼, um zwischen den folgenden Anzeigen zu wechseln:
   a. EINSTELLUNGEN – Zur Auswahl des Kennworts zum Aufrufen des Modus EINSTELLUNGEN (der Frittiermaschine). (Vorgabe: 1234)



b. VERBRAUCH □ Zur Auswahl des Kennworts zum Aufrufen des NUTZUNGSMODUS, damit die Nutzungsstatistik zurückgesetzt werden kann. (Vorgabe: 4321)

c. NIVEAU 1 – Zur Auswahl des Kennworts zum Aufrufen des Modus NIVEAU 1. (Vorgabe: 1234)

d. NIVEAU 2 – Zur Auswahl des Kennworts zum Aufrufen des Modus NIVEAU 2. (Vorgabe: 1234)

4. Drücken Sie die Taste ✓ (**1** JA), um die getroffene Wahl zu bestätigen.

Der Computer zeigt abwechselnd ÄNDERN? und JA NEIN an.

5. Drücken Sie die Taste ✓ (**1** JA).

Der Computer zeigt links EINSTELLUNGEN an, und NEUES KENNWORT blinkt 3 Sekunden lang, dann wird rechts 1234 oder das aktuelle Kennwort angezeigt.

6. Geben Sie mit den Tasten 0-9 ein neues Kennwort ein oder geben Sie zur Bestätigung das aktuelle Kennwort noch einmal ein.

7. Drücken Sie die Taste ✓ (**1** JA).

Der Computer zeigt links BESTÄTIGEN und rechts 1234 oder das neue Kennwort an.

8. Drücken Sie die Taste ✓ (**1** JA), um zu bestätigen.

Der Computer zeigt links KENNWORT an. Die rechte Anzeige ist leer.

9. Wiederholen Sie die Schritte 3-8, um die Kennwörter für Einstellungen, Nutzung, Niveau 1 und Niveau 2 zu ändern bzw. zu bestätigen.

10. Drücken Sie erneut die Taste **× (2)**, um dieses Menü zu verlassen.

Der Computer zeigt AUS an.

4.13.4 ALARMMODUS

Im Alarmmodus kann die Lautstärke auf bis zu neun verschiedene Stufen eingestellt werden; der Ton ist auf drei verschiedene Frequenzen einstellbar.
Um in einer Küche mit mehreren Frittiermaschinen eine von der anderen zu unterscheiden, können drei verschiedene Audiofrequenzen gewählt werden.

1. Führen Sie die Schritte 1-3 auf Seite 4-30 durch.

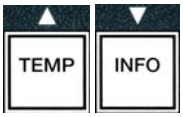
Der Computer zeigt ALARMSIGNAL an.

2. Drücken Sie, wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, die Taste ✓ (**1** JA).

Der Computer zeigt links LAUTSTÄRKE 1-9 und rechts 9 an.

3. Stellen Sie mit den Zifferntasten die Lautstärke ein. Sie können unter neun verschiedenen Lautstärkestufen auswählen, wobei 1 die leiseste und 9 die lauteste ist.

4. Drücken Sie die Taste ▲ und ▼, um zu SIGNAL 1-3 zu blättern.



Der Computer zeigt links SIGNAL 1-3 und rechts 1 an.

5. Stellen Sie mit den Zifferntasten die Tonfrequenz von 1 bis 3 ein.

6. Drücken Sie die Taste × **(2)**, um zur Anzeige NIVEAU 2 PROGRAMM zurückzukehren.

7. Drücken Sie erneut die Taste × **(2)**, um dieses Menü zu verlassen.

Der Computer zeigt AUS an.

4.13.5 FILTERN NACH

Im AIF-Filtrierungsmodus werden zwei Maßstäbe angewandt, bevor zum Filtrieren aufgefordert wird. Einerseits werden die Frittierzyklen geprüft, die in diesem Abschnitt angepasst werden, andererseits aber auch die Zeit, die im Abschnitt 4.13.6 FILTRIERZEIT angepasst wird. Die Aufforderung zum Filtern wird durch das Ereignis eingeleitet, das als erstes eintritt: entweder Anzahl von Frittierzyklen ist abgelaufen oder Filtrierzeit ist abgelaufen.

Mit der Option FILTERN NACH wird eingestellt, wie viele Frittierzyklen vergehen, bis die Filtrieraufforderung angezeigt wird.

1. Führen Sie die Schritte 1-3 auf Seite 4-30 durch.

Blättern Sie zu FILTERN NACH.

2. Drücken Sie, während FILTERN NACH angezeigt wird, die Taste ✓ (**1** JA).

Der Computer zeigt links FILTERN NACH und rechts 0 oder eine andere Zahl an.

3. Geben Sie mit den Zifferntasten von 0 bis 9 die Zahl der Frittierzyklen an, die bis zur Filtrierungsaufforderung ablaufen sollen. (Beispiel: für ein Filtern nach jeweils 12 Zyklen würden Sie 12 eingeben.).

Der Computer zeigt links FILTERN NACH und rechts 12 an.

4. Drücken Sie die Taste × **(2)**, um zur Anzeige NIVEAU 2 PROGRAMM zurückzukehren.

5. Drücken Sie erneut die Taste × **(2)**, um dieses Menü zu verlassen.

Der Computer zeigt AUS an.

4.13.6 FILTRIERZEIT

Mit der Option FILTRIERZEIT wird eingestellt, wie viel Zeit vergeht, bis die Filtrieraufforderung angezeigt wird. Diese Option ist in Filialen mit einem geringeren Betriebsvolumen sinnvoll, in denen eine häufigere Filtrierung gewünscht wird, als sie aufgrund der Zahl der Frittierzyklen empfohlen und angezeigt würde.

1. Führen Sie die Schritte 1-3 auf Seite 4-30 durch.

Blättern Sie zu FILTRIERZEIT.

2. Drücken Sie, während FILTRIERZEIT angezeigt wird, die Taste ✓ (**1** JA).

Der Computer zeigt links FILTRIERZEIT und rechts 0 an.

3. Geben Sie mit den Zifferntasten 0 bis 9 die Zeit zwischen den Filtrieraufforderungen ein (z. B. würde „nach jeweils 2 Stunden“ als 2 eingegeben).

Der Computer zeigt links FILTRIERZEIT und rechts 02 an.

4. Drücken Sie die Taste × **(2)**, um zur Anzeige NIVEAU 2 PROGRAMM zurückzukehren.

5. Drücken Sie die Taste × **(2)**, um dieses Menü zu verlassen.

Der Computer zeigt AUS an.

4.14 INFO-Modus

Die Taste **INFO** dient dem Anzeigen von Informationen und dem Navigieren durch Menüs. Wenn die Taste INFO einmal gedrückt wird, wird die Erholungszeit für jede Wanne angezeigt.

Drücken Sie 3 Sekunden lang die Taste **INFO**, um Nutzung, Filterstatistiken und die letzten Frittierzyklen anzuzeigen.

Aufrufen des **INFO**-Modus:

1. Drücken Sie 3 Sekunden lang die Taste ▼ (**INFO**) (siehe Abb. 4.14.1).

Abb. 4.14.1

Der Computer zeigt 3 Sekunden lang INFOMODUS und dann FILTERSTATISTIK an.

2. Drücken Sie die Tasten ▲ und ▼, um zwischen den folgenden Anzeigen zu wechseln:

UNGETEILTE WANNE

a. FILTERSTATISTIK Siehe S. 4-35
b. GEBRAUCH ANZEIGEN Siehe S. 4-36
c. LETZTE FÜLLUNG Siehe S. 4-37

GETEILTE WANNE

a. FILTERSTATISTIK Siehe S. 4-35
b. GEBRAUCH ANZEIGEN Siehe S. 4-36
c. LETZTE FÜLLUNG LINKS Siehe S. 4-37
d. LETZTE FÜLLUNG RECHTS Siehe S. 4-37

ANMERKUNG:
Drücken Sie die Tasten ◄ und ►, um zwischen den einzelnen Tagen innerhalb einer Option zu navigieren.

Drücken Sie die Tasten ▲ und ▼, um zu anderen Menüeinträgen zu wechseln.

3. Drücken Sie, wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, die Taste ✓ (**1** JA), um den gewünschten Menüeintrag zu wählen.

4.14.1 FILTERSTATISTIK-MODUS

Im Filterstatistik-Modus können bestimmte Informationen über den Filtrierprozess angezeigt werden, z. B. wie oft die Wanne an einem bestimmten Tag filtriert wird, wie oft die Filtrierung ausfiel, und die durchschnittliche Zahl der Frittierzyklen pro Filtrieraufforderung.

1. Führen Sie die Schritte 1-3 auf Seite 4-35 durch.

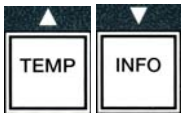
Der Computer zeigt FILTERSTATISTIK an.

2. Drücken Sie, wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, die Taste ✓ (**1** JA).

Der Computer zeigt links den heutigen Tag und rechts das heutige Datum an.

3. Blättern Sie mit den Tasten ◄ und ► durch die Daten. Die Anzeige beginnt am aktuellen Tag und kann um eine Woche zurückgeblättert werden.

4. Drücken Sie die Tasten ▲ und ▼, um zwischen den folgenden Anzeigen zu wechseln:



UNGETEILTE WANNE

a. TAG (DIE). DATUM (07/03/07) – Aktueller Tag und aktuelles Datum.
b. GEFILTERT □ TAG. – Wie oft die Wanne gefiltert wurde und der Tag.
c. FILTERN AUSGESETZT # TAG. – Wie oft das Filtern ausgesetzt wurde und der Tag.
d. DURCHSCHNITTLICH GEFILTERT. – Durchschnittliche Anzahl der Frittierzyklen pro Filtrierung und der Tag.

GETEILTE WANNE

a. TAG (MIT). DATUM (03/20/07)– Aktueller Tag und aktuelles Datum.
b. LINKS GEFILTERT # TAG– Wie oft die linke Wanne gefiltert wurde und der Tag.
c. LINKS FILTERN AUSGESETZT # TAG. – Wie oft das Filtern der linken Wanne ausgesetzt wurde und der Tag.
d. LINKS DURCHSCHNITTLICH GEFILTERT TAG. – Durchschnittliche Anzahl der Frittierzyklen pro Filtrierung/linke Wanne und der Tag.
e. RECHTS GEFILTERT # TAG. – Wie oft die rechte Wanne gefiltert wurde und der Tag.
f. RECHTS FILTERN AUSGESETZT # TAG. – Wie oft das Filtern der rechten Wanne ausgesetzt wurde und der Tag.
g. RECHTS DURCHSCHNITTLICH GEFILTERT TAG. – Durchschnittliche Anzahl der Frittierzyklen pro Filtrierung/rechte Wanne und der Tag.

5. Drücken Sie die Taste × **(2),** um zu INFOMODUS und dann zur Anzeige FILTERSTATISTIK zurückzukehren.

6. Drücken Sie erneut die Taste × **(2)**, um dieses Menü zu verlassen.

Der Computer zeigt AUS an.

4.14.2 NUTZUNGSÜBERBLICKMODUS

Im Nutzungsüberblickmodus können historische Informationen für die Frittiermaschine angezeigt werden, z. B. das Datum, an dem die Nutzungsverfolgung zum letzten Mal zurückgesetzt wurde, die Gesamtzahl der Frittierzyklen pro Wanne, wie oft der Frittierzyklus vor seinem Abschluss beendet wurde und wie viele Stunden die Wanne(n) in Betrieb war(en).

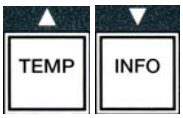
1. Führen Sie die Schritte 1-3 auf Seite 4-35 durch.

Blättern Sie zu GEBRAUCH ANZEIGEN.

2. Drücken Sie, während GEBRAUCH ANZEIGEN angezeigt wird, die Taste ✓ (**1** JA).

Der Computer zeigt NUTZUNG SEIT und dann Datum und Uhrzeit der letzten Rücksetzung an.

3. Drücken Sie die Tasten ▲ und ▼, um zwischen den folgenden Anzeigen zu wechseln:



UNGETEILTE WANNE

a. GEBRAUCH SEIT ZEIT. DATUM – Nutzung seit Uhrzeit und Datum der letzten Zurücksetzung.
b. ALLE KOCHVORGÄNGE # – Zahl der Frittierzyklen für alle Produkte.
c. UNTERBROCHENE KOCHVORGÄNGE # – Zahl der Frittierzyklen, die innerhalb der ersten 30 Sekunden abgebrochen wurden.
d. BETRIEBSZEIT # – Zahl der bisherigen Betriebsstunden der Wanne.
e. GEBRAUCH ZURÜCKSETZEN– Setzt die Nutzungszähler zurück.

GETEILTE WANNE

a. GEBRAUCH SEIT ZEIT. DATUM – Nutzung seit Uhrzeit und Datum der letzten Zurücksetzung.
b. ALLE KOCHVORGÄNGE # – Zahl der Frittierzyklen für alle Produkte.
c. UNTERBROCHENE KOCHVORGÄNGE # – Zahl der Frittierzyklen, die innerhalb der ersten 30 Sekunden abgebrochen wurden.
d. BETRIEBSZEIT LINKS # – Zahl der bisherigen Betriebsstunden der linken Wanne
e. BETRIEBSZEIT RECHTS # – Zahl der bisherigen Betriebsstunden der rechten Wanne
f. GEBRAUCH ZURÜCKSETZEN– Setzt die Nutzungszähler zurück.

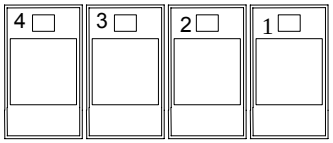
4. Wenn Sie die Nutzungsstatistik zurücksetzen möchten, kehren Sie zu Schritt 3 zurück und blättern Sie zu GEBRAUCH ZURÜCKSETZEN. Fahren Sie andernfalls mit Schritt 7 fort.

Der Computer zeigt GEBRAUCH ZURÜCKSETZEN an.

5. Drücken Sie, wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, die Taste ✓ (**1** JA), um den gewünschten Menüeintrag zu wählen.

Der Computer zeigt KENNWORT EINGEBEN an.

6. Geben Sie mit den Zifferntasten 4321 ein. Anmerkung: Der Code kann geändert werden.



(4321)

Der Computer zeigt GEBRAUCHSRÜCKSETZUNG ABGESCHLOSSEN und dann GEBRAUCH ANZEIGEN an. Fahren Sie mit Schritt 8 fort.

7. Drücken Sie die Taste **× (2),** um zu INFOMODUS und dann zur Anzeige FILTERSTATISTIK zurückzukehren.

8. Drücken Sie die Taste ✕ **(2)**, um dieses Menü zu verlassen.

Der Computer zeigt AUS an.

4.14.3 LETZTFÜLLMODUS

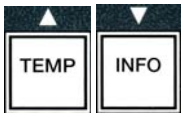
Im Letztfüllmodus können Daten zum letzten Frittierzyklus in der jeweiligen Wanne angezeigt werden.

1. Führen Sie die Schritte 1-3 auf Seite 4-35 durch.

Der Computer zeigt für Konfigurationen mit ungeteilten Wannen LETZTE FÜLLUNG und für Konfigurationen mit geteilten Wannen LETZTE FÜLLUNG LINKS oder LETZTE FÜLLUNG RECHTS an.

2. Drücken Sie, wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, die Taste ✓ (**1** JA).

3. Drücken Sie die Tasten ▲ und ▼, um zwischen den folgenden Anzeigen zu wechseln:



UNGETEILTE/GETEILTE WANNE

a. PRODUKT FRY– Zuletzt frittiertes Produkt.
b. START 02:34PM – Zeitpunkt, an dem der letzte Frittierzyklus gestartet wurde.
c. DERZEITIG 3:15 – Tatsächliche Frittierzeit einschließlich Streckzeit.
d. PROGRAMMDAUER 3:10 – Programmierte Frittierzeit.
e. HÖCHSTTEMPERATUR 337□ – Während des Frittierzyklus aufgezeichnete Höchsttemperatur des Öls.
f. MINDESTTEMPERATUR 310□ – Während des Frittierzyklus aufgezeichnete Mindesttemperatur des Öls.
g. DURCHSCHNITTSTEMPERATUR 335□ – Während des Frittierzyklus aufgezeichnete Durchschnittstemperatur des Öls.
h. HEIZELEMENT EIN 70 – Frittierzeit in Prozent, während der die Heizquelle eingeschaltet war.
i. FERTIG JA– Wird angezeigt, wenn die Frittiermaschine vor Beginn des Frittierzyklus wieder die richtige Temperatur erreicht hatte.

ANMERKUNGEN – Bei den obigen Zahlenangaben handelt es sich um Beispiele. Sie spiegeln keine echten Einsatzbedingungen wider.

4. Drücken Sie die Taste ✕ **(2),** um zu INFOMODUS und dann zur Anzeige FILTERSTATISTIK zurückzukehren.

5. Drücken Sie erneut die Taste ✕ **(2)**, um dieses Menü zu verlassen.

Der Computer zeigt AUS an.

ELEKTROFRITTIERMASCHINE DER SERIE BIELA14 GEN II LOV™
KAPITEL 5: FILTRIERANWEISUNGEN

5.1 Einleitung

Das FootPrint Pro Filtriersystem ermöglicht das sichere und effiziente Filtrieren des Öls in einer Frittierwanne, während die anderen Frittierwannen einer Station in Betrieb bleiben.

Abschnitt 5.2 behandelt die Vorbereitung des Filtersystems für den Einsatz. Abschnitt 5.3 behandelt den Betrieb des Systems.

⚠ ACHTUNG
Der Aufstellungsleiter ist dafür verantwortlich, sicherzustellen, dass das Personal über die Gefahren beim Betrieb eines Heißfett-Filtrierungssystems, besonders die Verfahren zur Fettfiltrierung, zum Ablassen und Reinigen, informiert wird.

⚠ ACHTUNG
Der Filtereinsatz oder das Papier MUSS täglich ausgetauscht werden.

5.2 Vorbereitung des Filters zur Verwendung

1. Die Filterwanne aus dem Schrank ziehen und Krümelblech, Niederhaltering, Filtereinsatz (oder Papier) und Filtersieb entfernen. (Siehe Abb. 1) Alle Metallteile mit einer Lösung aus Allzweckkonzentrat und heißem Wasser reinigen und dann gründlich trocknen.

   Die Wannenabdeckung muss nur zur Reinigung und um Zugang zu den Innenteilen zu erhalten bzw. um eine Fettentsorgungsvorrichtung (MSDU) unter den Ablass zu stellen, entfernt werden. Bei Gebrauch einer vor Januar 2004 gebauten MSDU die Anleitung auf S. 4-16 beachten.

2. Den Schraubanschluss der Filterwanne prüfen, um sicherzustellen, dass beide O-Ringe in gutem Zustand sind. (Siehe Abb. 2.)

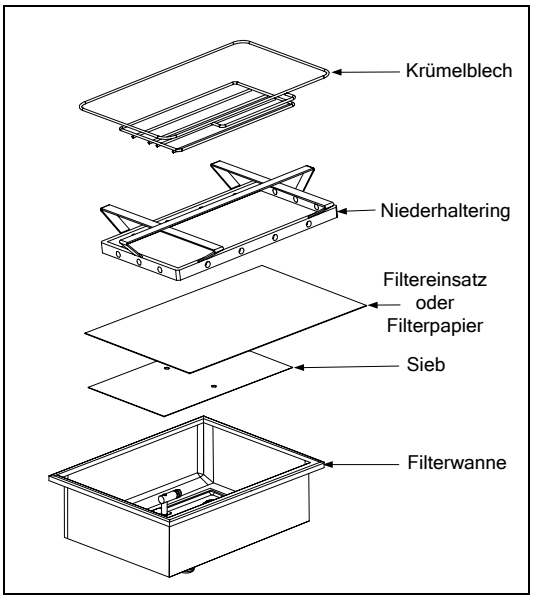


Abbildung 1

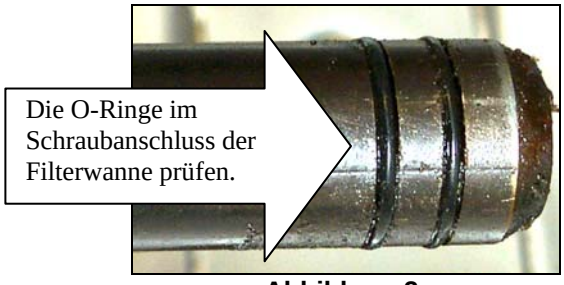


Abbildung 2

3. Nun in umgekehrter Reihenfolge das metallene Filtersieb in der Mitte auf den Boden der Wanne legen und einen Filtereinsatz mit der **rauen** Seite nach oben darauf setzen. Sicherstellen, dass sich der Einsatz zwischen den eingeformten Rippen der Filterwanne befindet. Dann den Niederhaltering auf den Einsatz legen. Bei Verwendung von Filterpapier einen Bogen auf die Filterwanne legen; er muss an allen Seiten überhängen. Den Niederhaltering über dem Filterpapier aufsetzen und den Ring in die Wanne absenken, damit das Papier um den Ring aufgefaltet wird, wenn es auf den Boden der Wanne gedrückt wird. 227 Gramm Filterpulver über das Filterpapier schütten.

4. Das Krümelblech an der Vorderseite der Wanne anbringen. (Siehe Abb. 1.)

MIT DEM EINSATZ DARF KEIN FILTERPULVER VERWENDET WERDEN!

5. Die Filterwanne wieder in die Frittiermaschine hineindrücken und darunter richtig positionieren. Das Filtriersystem ist nun bereit zum Einsatz.

⚠ GEFAHR
Nur jeweils eine Frittierwanne in die eingebaute Filtriereinheit ablassen, um Überfließen und Verschütten von heißem Öl zu vermeiden, das schwere Verbrennungen, ein Ausrutschen und Stürze verursachen kann.

⚠ GEFAHR
Das Krümelblech von Frittiermaschinen mit einem Filtriersystem muss jeden Tag am Ende des Frittierbetriebs in einen brandsicheren Behälter entleert werden. Einige Speiseteilchen können sich selbst entzünden, wenn sie in bestimmten Fettstoffen eingeweicht werden.

⚠ ACHTUNG
Die Frittierkörbe oder andere Gegenstände nicht gegen die Verbindungsleiste der Frittiermaschine schlagen. Die Leiste dient zum Abdichten der Verbindung zwischen Frittierbehältern. Wenn die Frittierkörbe gegen die Leiste geschlagen werden, um Fett zu lösen, verzieht sich der Streifen und passt nicht mehr richtig. Er ist in exakter Passung ausgeführt und darf nur zur Reinigung entfernt werden.

5.3 Automatische intermittierende Filtrierung (AIF)

Die automatische intermittierende Filtrierung ist eine Funktion, die Frittierwannen nach mehreren voreingestellten Frittierzyklen oder -zeiten automatisch filtert.

An der LOV™ Frittiermaschine wird das AIF-System von einem Computer M3000 gesteuert. Nach einer vorprogrammierten Zahl von Frittierzyklen oder -zeiten erscheint auf dem Computer die Anzeige **Jetzt filtern?** mit **JA NEIN**. Gleichzeitig leuchtet die blaue LED auf. Diese LED erlischt wieder, wenn der Filtrierzyklus gestartet wird. Wenn **NEIN** gewählt ist oder wenn ein Frittierzyklus gestartet wird, erlischt die blaue LED und fordert dann kurz darauf wieder zum Filtern des Öls auf.

1. Drücken Sie ✓ **(1) JA**, um die Filtrierung zu starten und × **(2) NEIN**, um die Filtrierung abzuwählen.

Wenn der Ölstand zu niedrig ist, zeigt der Computer abwechselnd ÖLSTAND ZU NIEDRIG und JA an. Drücken Sie ✓ **(1) JA**, um zu bestätigen und zum Frittierleerlaufmodus zurückzuwechseln. Visuell prüfen, ob der Ölstand im JIB niedrig ist. Wenn der Ölstand im JIB nicht niedrig ist und das kommt immer wieder vor, setzen Sie sich mit ASA in Verbindung.

Wenn **JA** gewählt ist, erscheint für 10 Sekunden KRÜMEL ABSCHÖPFEN und dann abwechselnd **Bestätigen** und JA NEIN. Schöpfen Sie die Krümel von vorne nach hinten vom Öl ab und versuchen Sie, aus jeder Wanne möglichst viele Krümel zu entfernen. Dies ist für die Optimierung der Nutzungsdauer des Öls und der Ölqualität von größter Bedeutung.

Anmerkung: Wenn NEIN als Antwort auf JETZT FILTERN oder BESTÄTIGEN gewählt wird, wird die Filtrierung abgebrochen und der Normalbetrieb der Frittiermaschine fortgesetzt. Der Hinweis **Jetzt FILTERN** wird angezeigt, nachdem der Wert für **FILTERN NACH** erreicht ist. Diese Sequenz wird so lange wiederholt, bis „Ja“ gewählt wird.

Wenn die Filterwanne nicht vollständig eingesetzt ist, zeigt der Computer den Hinweis WANNE EINSETZEN an. Wenn die Filterwanne vollständig hineingeschoben ist, zeigt der Computer KRÜMEL ABSCHÖPFEN an.

2. Bei Auswahl von ✓ **(1) JA** wird der automatische Filtrierzyklus gestartet. An der Frittiermaschine wird ABLASSEN. WASCHEN und FÜLLEN während des Vorgangs angezeigt.

Anmerkung: Mehrere Wannen werden nicht gleichzeitig gefiltert.

Nach erfolgter Filtrierung zeigt der Computer **niedrige Temp** an, bis die Frittiermaschine den Sollwert erreicht.

Wenn die Frittiermaschine den Sollwert erreicht und der Computer Änderungen am Produkt oder gestrichelte Linien anzeigt, ist die Maschine betriebsfertig.

Der ganze Filtrierprozess dauert etwa vier Minuten.

ANMERKUNG: Wenn die Filterwanne während der Filtrierung herausgenommen wird, wird der Filtrierprozess gestoppt und wieder aufgenommen, wenn die Wanne wieder eingeschoben ist.

⚠ GEFAHR

Jeden Ablass von Behinderungen frei halten. Das Schließen der Stellglieder kann Schäden oder Verletzungen verursachen.

5.3.1 Automatische Filtrierung auf Anforderung

Die automatische Filtrierung auf Anforderung dient dazu, die automatische Filtrierung manuell zu starten.

1. Die Friteuse **MUSS** die Sollwerttemperatur erreicht haben. Wenn der Computer EIN ist, die Taste **FLTR** drei Sekunden lang gedrückt halten.

Der Computer zeigt 3 Sekunden lang FILTERMENÜ und dann AUTO FILTER an.

2. Drücken Sie ✓ (**1** JA), um fortzufahren.

Der Computer zeigt abwechselnd JETZT FILTERN? und JA/NEIN an.

3. Übergehen Sie zum Schritt 1 Abschnitt 5.3 auf der Seite 5-2, um fortzufahren.

5.4 Fehlersuche bei der automatischen intermittierenden Filtrierung (AIF)

5.4.1 Unvollständige Filtrierung

Sollte das AIF-Verfahren nach dem Wechsel des Filtereinsatzes fehlschlagen, wird ein Fehlersignal erzeugt. Nutzen Sie das Diagramm auf der Seite 5-6, um den Fehler zu finden.

Der Computer zeigt abwechselnd IST WANNE VOLL? und JA NEIN an An der MIB-Karte werden drei horizontale Linien angezeigt.

1. Wenn die Wanne voll ist, drücken Sie ✓ (**1** JA), um fortzufahren. Der Computer schaltet in den Frittierleerlaufmodus zurück oder wird ausgeschaltet (AUS).

Wenn die Wanne nicht vollständig gefüllt ist, übergehen Sie zum nächsten Schritt.

2. Drücken Sie **× (2 NEIN)**, wenn die Wanne nicht vollständig gefüllt ist.

Der Computer zeigt **FÜLLEN** an, während die Pumpe wieder startet. Wenn die Pumpe stoppt, zeigt der Computer abwechselnd IST WANNE VOLL? und JA NEIN an. Wenn die Wanne voll ist, machen Sie mit Schritt 1 weiter. Wenn die Wanne nicht ganz voll ist, fahren Sie fort.

3. Drücken Sie **× (2 NEIN)**, wenn die Wanne nicht vollständig gefüllt ist.

Der Computer zeigt **FÜLLEN**, während die Pumpe wieder startet. Wenn die Pumpe stoppt, zeigt der Computer abwechselnd IST WANNE VOLL? und JA NEIN an. Wenn die Wanne voll ist, machen Sie mit Schritt 1 weiter. Wenn die Wanne nicht ganz voll ist, fahren Sie fort.

4. Drücken Sie **× (2 NEIN)**, wenn die Wanne nicht vollständig gefüllt ist. Wenn das die zweite aufeinander folgende Sequenz der unvollständigen Filtrierung ist, machen Sie mit Schritt 8 weiter.

Der Computer zeigt abwechselnd FILTEREINSATZ WECHSELN? und JA NEIN und den Alarm an.

5. Drücken Sie ✓ (**1 JA**), um fortzufahren.

Das Drücken **× (2 NO)** ermöglicht die Rückkehr zum Frittiermodus in meisten Fällen für 4 Minuten oder 15 Minuten, wenn die Zeit bis zum Wechseln des Einsatzes abgelaufen ist*, am Ende wird abwechselnd FILTEREINSATZ WECHSELN? und JA NEIN angezeigt. Das wird so lange wiederholt, bis „Ja“ gewählt wird.

Der Computer zeigt WANNE ENTFERNEN an.

*__ANMERKUNG__: Wenn die Zeit bis zum Wechseln des Einsatzes abgelaufen ist, normalerweise wird der Einsatz alle 25 Stunden ausgetauscht, wird die Meldung FILTEREINSATZ WECHSELN? alle 15 Minuten statt alle vier Minuten wiederholt.

6. Entfernen Sie die Wanne. Der Computer zeigt FILTEREINSATZ WECHSELN an. Wechseln Sie den Filtereinsatz und sorgen Sie dafür, dass die Filterwanne nach vorne geschoben ist, und sich außerhalb des Schranks mindestens 30 Sekunden lang befindet. Wenn sich die Wanne außerhalb des Schranks 30 Sekunden lang befindet, zeigt der Computer AUS an. Sorgen Sie dafür, dass die Wanne trocken und richtig montiert ist. Schieben Sie die Filterwanne zurück in die Frittiermaschine ein. Sicherstellen, dass an der MIB-Karte „A“ angezeigt wird.

7. Schalten Sie den Computer ein. Der Computer zeigt NIEDRIGE TEMP an, bis die Frittiermaschine den Sollwert erreicht.

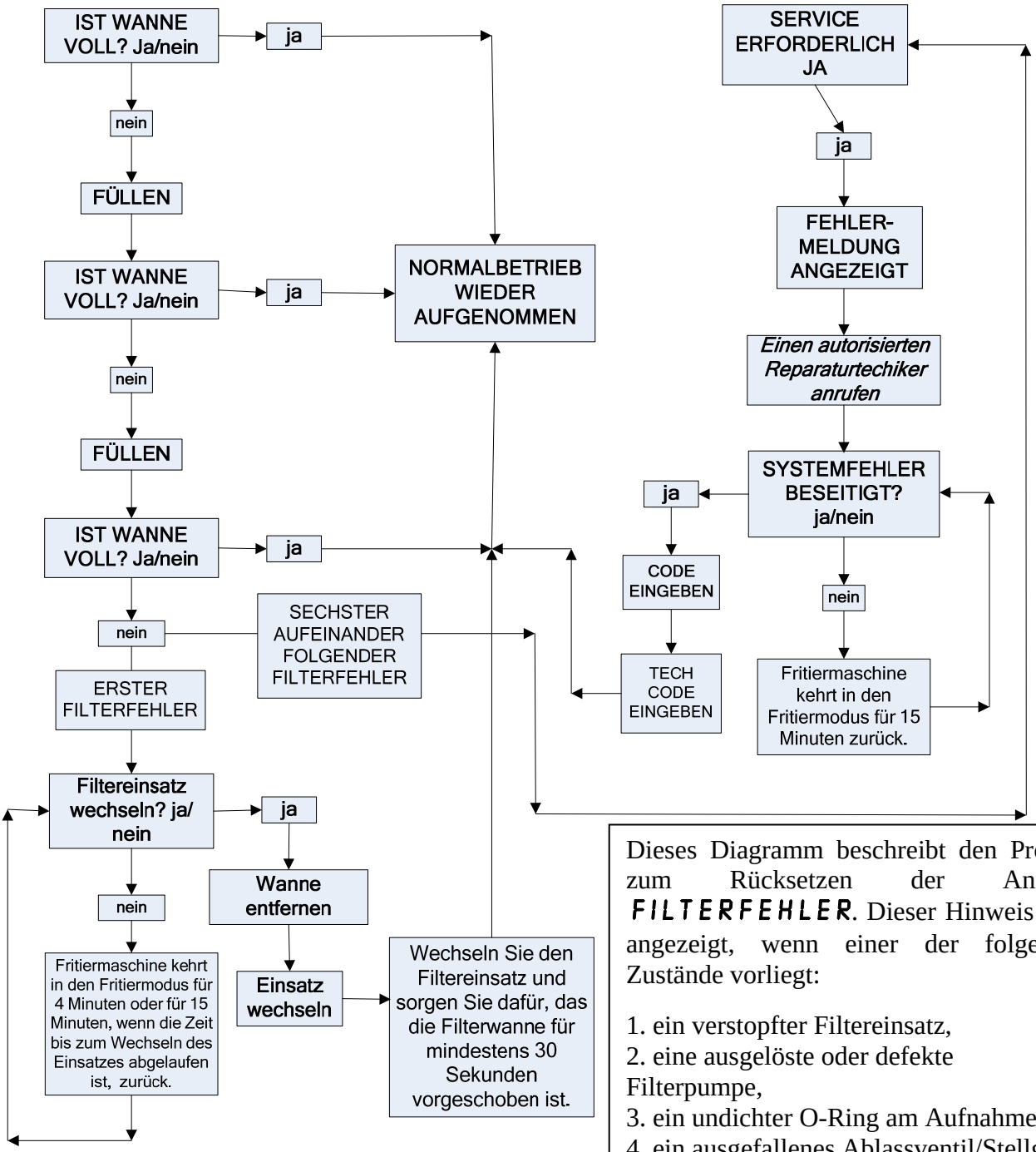
8. Das Rücklaufventil schließt und der Computer zeigt abwechselnd SERVICE ERFORDERLICH und JA und den Alarm an.

9. Drücken Sie ✓ (**1 JA**), um den Alarm zu quittieren und fortzufahren.

Der Computer zeigt SYSTEMFEHLER und die Fehlermeldung 15 Sekunden lang und danach abwechselnd SYSTEMFEHLER BESEITIGT und JA NEIN an.

10. Drücken Sie ✓ (**2 NEIN**), um weiter zu frittieren. Rufen Sie ASA an und lassen Sie die Frittiermaschine zurücksetzten und reparieren. Der Fehler wird alle 15 Minuten immer wieder angezeigt, bis der Fehler beseitigt ist. Die automatische Filtrierung und das automatische Nachfüllsystem sind abgeschaltet, bis die Frittiermaschine zurückgesetzt ist.

5.4.4 Flussdiagramm „Filterfehler“



Dieses Diagramm beschreibt den Prozess zum Rücksetzen der Anzeige **FILTERFEHLER**. Dieser Hinweis wird angezeigt, wenn einer der folgenden Zustände vorliegt:

1. ein verstopfter Filtereinsatz,
2. eine ausgelöste oder defekte Filterpumpe,
3. ein undichter O-Ring am Aufnahmerohr,
4. ein ausgefallenes Ablassventil/Stellglied oder
5. ein ausgefallenes Rücklaufventil/Stellglied.

Wenn der Computer **SERVICE ERFORDERLICH** anzeigt, kann die Frittiermaschine in meisten Fällen mit der alle 15 Minuten wiederholenden Meldung betrieben werden, bis der Fehler beseitigt ist und die Frittiermaschine von einem Techniker zurückgesetzt ist.

5.4.5 Filter in Betrieb

Wenn der Hinweis FILTER IN BETRIEB angezeigt wird, wartet die MIB-Karte darauf, dass eine weitere Wanne gefiltert oder ein Computerfehler zurückgesetzt wird. Warten Sie 30 Minuten lang, um festzustellen, ob das Problem beseitigt wurde. Wenn nicht, rufen Sie ASA an.

⚠ GEFAHR

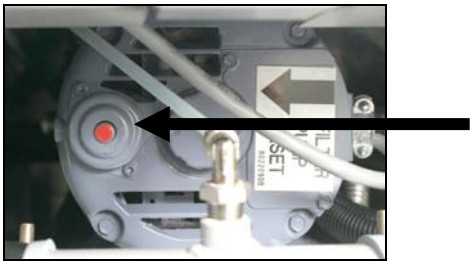
Nur jeweils eine Frittierwanne in die eingebaute Filtriereinheit ablassen, um Überfließen und Verschütten von heißem Öl zu vermeiden, das schwere Verbrennungen, Rutschen und Stürze verursachen kann.

⚠ ACHTUNG

Die Filterpumpe ist mit einer manuellen Rücksetztaste ausgestattet, für den Fall, dass sich der Filtermotor überhitzt oder ein elektrischer Fehler auftritt. Wenn der Sicherheitsschalter ausgelöst wird, die Stromversorgung des Filtriersystems abschalten, den Pumpenmotor 20 Minuten lang abkühlen lassen, und dann erst die Rücksetztaste drücken (siehe Abb. unten).

⚠ ACHTUNG

Beim Betätigen des Filterpumpen-Rücksetzschalters vorsichtig vorgehen und eine entsprechende Schutzausrüstung tragen. Beim Betätigen dieses Schalters und beim Arbeiten im Bereich um das Ablassrohr und die Frittierwanne stets mit größter Sorgfalt vorgehen, um das Risiko schwerer Verbrennungen zu verhindern.



Filterpumpen-Rücksetzschalter

5.5 Manuelle Filtrierung oder Filtrierung zum Arbeitsende (PFLEGEFILTERN)

HINWEIS

Der Filtereinsatz oder das Papier muss täglich ausgetauscht werden.

⚠ GEFAHR

Nur jeweils eine Frittierwanne in die eingebaute Filtriereinheit ablassen, um Überfließen und Verschütten von heißem Öl zu vermeiden, das schwere Verbrennungen, Rutschen und Stürze verursachen kann.

Stellen Sie zur Aufrechterhaltung der korrekten Funktion des Systems sicher, dass der Filtereinsatz bzw. das Filterpapier täglich ersetzt wird.

2. Die Friteuse **MUSS** die Sollwerttemperatur erreicht haben. Wenn der Computer EIN ist, die Taste **FLTR** drei Sekunden lang gedrückt halten.

Der Computer zeigt 3 Sekunden lang FILTERMENÜ und dann AUTO FILTER an.

2. Drücken Sie ▼ **(INFO)**, um zu PFLEGEFILTERN zu blättern.

3. Drücken Sie, wenn die gewünschte Option angezeigt wird, die Taste ✓ (**1** JA), um fortzufahren.

Der Computer zeigt abwechselnd PFLEGEFILTERN? und JA NEIN an.

4. Drücken Sie ✓ (**1** JA), um den manuellen Filtrierprozess zu starten. Wenn ENTSORGUNGSVENTIL SCHLIEßEN angezeigt wird, schließen Sie das RTI-Entsorgungsventil. Drücken Sie ✖ (**2** NEIN), um zu beenden.

Wenn keine Filterwanne vorhanden ist, zeigt der Computer WANNE EINSETZEN an, bis eine Wanne erkannt ist. Der Computer zeigt FILTRIERUNG an und das Öl wird aus der Frittierwanne abgelassen.

⚠ GEFAHR
Jeden Ablass von Behinderungen frei halten. Das Schließen der Stellglieder kann Schaden oder Verletzungen verursachen.

Der Computer zeigt danach abwechselnd WANNE VOLLSTÄNDIG SCHRUBBEN? und JA an.

5. Reinigen Sie die Wanne mit einer Schrubberbürste und drücken Sie anschließend die Taste ✓ (**1** JA), um fortzufahren. Das Ablassventil wird geschlossen.

Der Computer zeigt abwechselnd WANNE WASCHEN? und JA an.

6. Drücken Sie ✓ (**1** JA), um fortzufahren.

Der Computer zeigt WASCHEN an.

Das Rücklaufventil wird geöffnet und die Frittierwanne mit Öl aus der Filterwanne gespült.

Die Filterpumpe wird ausgeschaltet und der Computer zeigt abwechselnd ERNEUT WASCHEN? und JA NEIN an.

7. Wenn keine Verunreinigungen in der Wanne sind, drücken Sie die Taste ✖ (**2** NEIN), um fortzufahren und den nochmaligen Waschzyklus zu vermeiden. Wenn immer noch Krümel vorhanden sind, drücken Sie die Taste ✓ (**1** JA), und die Filterpumpe läuft noch 30 Sekunden lang. Dieser Zyklus wird so lange wiederholt, bis die Taste ✖ (**2** NEIN) gedrückt wird.

Der Computer zeigt SPÜLEN an. Das Ablassventil wird geschlossen; die Filterpumpe läuft weiter und füllt die Wanne.

Das Ablassventil wird geöffnet und bleibt offen, und der Computer zeigt abwechselnd ERNEUT SPÜLEN **und** JA NEIN an.

8. Wenn keine Verunreinigungen in der Wanne sind, drücken Sie die Taste ✖ (**2** NEIN), um fortzufahren und den nochmaligen Spulzyklus zu vermeiden. Wenn Sie den Spülvorgang wiederholen wollen, drücken Sie die Taste ✓ (**1** JA) und der Vorgang wird wiederholt. Dieser Zyklus wird so lange wiederholt, bis die Taste ✖ (**2** NEIN) gedrückt wird.

⚠ GEFAHR

Jeden Ablass von Behinderungen frei halten. Das Schließen der Stellglieder kann Schaden oder Verletzungen verursachen.

Der Computer zeigt abwechselnd POLIEREN? und JA NEIN an.

9. Drücken Sie ✓ (**1** JA), um fortzufahren.

Die Filterpumpe wird eingeschaltet. Das Ablass- und Rücklaufventil sind offen und das Öl wird durch die Frittierwanne gepumpt. Der Computer zeigt abwechselnd POLIEREN und einen 5-Minuten-Abwärtszähler an. Nach Ablauf dieser Zeit wird die Filterpumpe ausgeschaltet. Drücken Sie ✖ (**2** NEIN), um das Polieren abzubrechen.

Der Computer zeigt abwechselnd WANNE FÜLLEN? und JA an.

10. Drücken Sie ✓ (**1** JA), um fortzufahren.

Der Computer zeigt FÜLLEN an.

Das Ablassventil wird geschlossen; die Filterpumpe schaltet sich ein und füllt die Frittierwanne. Wenn sich die Frittierwanne füllt, erscheinen Bläschen; das Rücklaufventil wird geschlossen und die Pumpe wird

abgeschaltet. Nachdem das System den Ölstand überprüft hat, füllt die Nachfüllpumpe falls notwendig etwas Öl nach.

Der Computer zeigt abwechselnd IST WANNE VOLL? und JA NEIN an.

11. Drücken Sie ✓ (**1** JA), wenn die Wanne gefüllt ist. Drücken Sie ✖ (**2** NEIN), um die Pumpe wieder einzuschalten*****. Wenn die Wanne nicht vollständig gefüllt ist, prüfen Sie die Filterwanne, um festzustellen, ob das meiste Öl zurückgekehrt ist. In der Wanne kann ein bisschen Öl bleiben. Der Computer zeigt abwechselnd IST WANNE VOLL? und JA NEIN an.

12. Drücken Sie ✓ (**1** JA).

Der Computer zeigt AUS an.

***ANMERKUNG: Nach dem Pflegefiltern kann in der Wanne etwas Öl gelassen werden und der Ölstand kann sich Ölstand vor dem Start des Pflegefilterns unterscheidet. Die Antwort JA nach zwei Versuchen, Öl in die Wanne nachzufüllen, startet das automatische Nachfüllen, um Verluste während der Filtrierung zu kompensieren.**

ELEKTROFRITTIERMASCHINE DER SERIE BIELA14 GEN II LOV™
KAPITEL 6: VORBEUGENDE WARTUNG

6.1 Reinigen der Frittiermaschine

⚠ GEFAHR
Das Krümelblech von Frittiermaschinen mit einem Filtriersystem muss jeden Tag am Ende des Frittierbetriebs in einen brandsicheren Behälter entleert werden. Einige Speiseteilchen können sich selbst entzünden, wenn sie in bestimmten Fettstoffen eingeweicht werden.

⚠ GEFAHR
Niemals versuchen die Frittiermaschine während des Frittierens oder wenn die Frittierwanne mit heißem Öl gefüllt ist zu reinigen. Wenn Wasser mit Öl, das Frittiertemperatur hat, in Kontakt kommt, spritzt das Öl, was nahe stehendem Personal schwere Verbrennungen zufügen kann.

⚠ ACHTUNG
McDonald's Allzweckkonzentrat verwenden. Vor dem Gebrauch die Gebrauchs- und Vorsichtsanweisungen durchlesen. Es muss besonders auf die Konzentration des Reinigers und die Dauer der Einwirkung auf die Flächen mit Nahrungsmittelkontakt geachtet werden.

6.1.1 Reinigen der Innen- und Außenseite des Frittierschranks – täglich

Das Innere des Frittierschranks mit einem trockenen, sauberen Tuch reinigen. Alle zugänglichen Metallflächen und Komponenten abwischen, um Fettrückstände und Staub zu entfernen.

Das Äußere des Frittierschranks mit einem sauberen, mit McDonald's Allzweckkonzentrat angefeuchteten Tuch reinigen. Mit einem feuchten, sauberen Tuch nachwischen.

6.1.2 Reinigen des eingebauten Filtriersystems – täglich

⚠ ACHTUNG
Niemals Wasser in die Filterwanne ablaufen lassen. Wasser beschädigt die Filterpumpe.

Beim FootPrint Pro-Filtriersystem sind keine regelmäßigen vorbeugenden Wartungs- und Servicemaßnahmen erforderlich, außer der täglichen Reinigung der Filterwanne und zugehörigen Teile mit einer Lösung aus heißem Wasser und McDonald's Allzweckkonzentrat.

6.1.3 Reinigen hinter den Frittiermaschinen – wöchentlich

Gemäß dem Verfahren auf der Wartungsanforderungskarte (MRC14A) hinter den Frittiermaschinen reinigen.

⚠ ACHTUNG
Um den sicheren und effizienten Betrieb der Frittiermaschine und Haube zu gewährleisten, muss der Stecker des Netzkabels in der Steckdose sicher verankert sein.

6.1.4 Reinigen der Frittierwanne und der Heizelemente – vierteljährlich

⚠ GEFAHR
Die Frittiermaschine darf nie bei leerer Frittierwanne betrieben werden. Die Frittierwanne muss bis zur Fülllinie mit Wasser oder Frittieröl gefüllt sein, bevor die Heizelemente eingeschaltet werden. Andernfalls können die Heizelemente so stark beschädigt werden, dass sie nicht mehr repariert werden können, und es besteht Brandgefahr.

Tiefenreinigung (Auskochen) der Frittierwanne

Bevor die Frittiermaschine das erste Mal verwendet wird, muss die Frittierwanne ausgekocht werden, um zu gewährleisten, dass alle Rückstände des Fertigungsverfahrens beseitigt wurden. Nachdem die Frittiermaschine eine Zeit lang verwendet wurde, bildet sich eine harte Schicht karamellisierten Frittieröls an der Innenseite der Frittierwanne. Diese Schicht muss regelmäßig entfernt werden. Dabei ist das Verfahren zur Tiefenreinigung von Frittiermaschinen von Kay Chemical („Fryer Deep Clean Procedure“) anzuwenden. *Einzelheiten zum Setup des Computers für eine Tiefenreinigung (Auskochen) sind auf Seite 4-27 zu finden.*

Ersetzen der O-Ringe

Einzelheiten zum Ersetzen der O-Ringe an den Filteranschlüssen sind den MRC-Karten von McDonald’s zu entnehmen.

6.1.5 Reinigen der abnehmbaren Teile und Zubehörteile – wöchentlich

Alle abnehmbaren Teile und Zubehörteile mit einem sauberen, trockenen Tuch abwischen. Mit einem sauberen, in McDonald’s Allzweckkonzentrat gesättigten Tuch abgelagerte Ölreste von den abnehmbaren Teilen und Zubehörteilen entfernen. Die Teile und Zubehörteile mit sauberem Wasser spülen und vor dem Einbau trocken wischen.

6.1.6 Prüfen der Sollwertgenauigkeit für den M2007-Computer – alle 2 Wochen

1. Ein gutes Thermometer oder eine Pyrometersonde in das Öl eintauchen, wobei die Spitze die Frittierwannen-Temperaturmesssonde berührt.
2. Wenn auf der Computer-Anzeige vier Striche „----“ oder ein Produktname eingeblendet wird (was anzeigt, dass der Inhalt der Frittierwanne im Frittiertemperaturbereich liegt), die Taste

einmal drücken, um die von der Temperatursonde gemessene Temperatur des Öls einzublenden.
3. Die Taste

zweimal drücken, um den Sollwert einzublenden.
4. Die auf dem Thermometer oder Pyrometer angezeigte Temperatur notieren. Die gemessene Temperatur und die Pyrometer-Messwerte müssen innerhalb von ±3º C liegen. Wenn das nicht der Fall ist, eine vom Werk autorisierte Service-Stelle verständigen.

6.2 Jährliche/regelmäßige Systemprüfung

Dieses Gerät muss regelmäßig von einem qualifizierten Servicetechniker inspiziert und eingestellt werden; das sollte Teil eines regelmäßigen Küchenwartungsprogramms sein.

Frymaster empfiehlt, dass dieses Gerät mindestens einmal pro Jahr von einem werksautorisierten Servicetechniker wie folgt geprüft wird:

Frittiermaschine

- Den Schrank innen und außen sowie vorne und hinten auf überschüssiges Öl untersuchen.
- Überprüfen, ob die Heizelementdrähte in gutem Zustand sind und die Leiter keine Anzeichen von Ausfransen oder Isolierungsschäden aufweisen; außerdem müssen sie frei von Ölspuren sein.

- Überprüfen, ob die Heizelemente in gutem Zustand sind und keine fest gewordenen/verkohlten Ölablagerungen aufweisen. Die Heizelemente auf Anzeichen übermäßiger Trockenfeuerung prüfen.
- Überprüfen, ob das Scharnier beim Anheben bzw. Absenken der Heizelemente korrekt funktioniert und ob die Heizelementdrähte evtl. klemmen und/oder aneinander reiben.
- Überprüfen, ob die Stromaufnahme der Heizelemente innerhalb des zulässigen Bereichs liegt, der auf dem Typenschild der Frittiermaschine angegeben ist.
- Überprüfen, ob die Temperatur- und Obergrenzensonden korrekt angeschlossen und festgezogen sind und richtig funktionieren und ob die Befestigungsteile und Sondenschutzbleche vorhanden und korrekt eingebaut sind.
- Überprüfen, ob der Komponentenkasten und die Komponenten des Schaltkastens (d. h. Computer/Steuerung, Relais, Schnittstellenkarten, Trafos, Schütze etc.) in gutem Zustand und frei von angesammeltem Öl und anderen Verunreinigungen sind.
- Überprüfen, ob die Verdrahtungsanschlüsse des Komponentenkastens und Schaltkastens fest sitzen und die Verdrahtungen in gutem Zustand sind.
- Überprüfen, ob alle Sicherheitsfunktionen (d. h. Schütz-Abdeckungen, Rücksetztasten etc.) vorhanden sind und korrekt funktionieren.
- Überprüfen, ob die Frittierwanne in gutem Zustand und dicht ist. Auch die Isolierung der Frittierwanne muss noch in einem guten Betriebszustand sein.
- Überprüfen, ob alle Kabelbäume und Anschlüsse fest sitzen und sich in gutem Zustand befinden.

Eingebautes Filtriersystem

- Alle Ölrücklauf- und Ablassleitungen auf Lecks prüfen und sicherstellen, dass alle Anschlüsse fest sind.
- Die Filterwanne auf Lecks und Sauberkeit prüfen. Wenn im Krümelkorb große Mengen an Krümel vorhanden sind, den Eigentümer/Bediener darauf hinweisen, dass der Krümelkorb täglich in einen brandsicheren Behälter entleert und gereinigt werden muss.
- Überprüfen, ob die O-Ringe und Dichtungen vorhanden und in gutem Zustand sind. O-Ringe und Dichtungen austauschen, wenn diese abgenutzt oder beschädigt sind.
- Die Integrität des Filtriersystems wie folgt prüfen:
  - Prüfen, ob die Filterwannenabdeckung angebracht und korrekt installiert ist.
  - Bei leerer Filterwanne für jede Wanne der Reihe nach die Funktion „In Wanne ablassen“ aktivieren. Die korrekte Funktion der einzelnen Ölrücklaufventile prüfen, indem die Filterpumpe mit der Option „Zurück in Wanne“ aktiviert wird. Überprüfen, ob die Pumpe aktiviert wird und ob Blasen im Öl in der zugehörigen Frittierwanne auftauchen.
  - Überprüfen, ob die Filterwanne zur Filtrierung sachgerecht vorbereitet ist; dann eine Frittierwanne mit Öl, das auf 177 °C erwärmt wurde, mit der Funktion „Fett in Wanne ablassen“ in die Filterwanne ablassen. Dann mit der Funktion „Becken aus Wanne füllen“ (siehe S. 4-22) das Öl in die Frittierwanne zurücklaufen lassen (was an Blasen im Frittieröl zu erkennen ist). Nach Rücklauf des gesamten Öls die Hakentaste (OK) drücken. Die Frittierwanne sollte sich innerhalb von ca. 2 Minuten und 30 Sekunden wieder füllen.

ELEKTROFRITTIERMASCHINE DER SERIE BIELA14 GEN II LOV™
KAPITEL 7: FEHLERSUCHE DURCH DAS BEDIENUNGSPERSONAL

7.1 *Einführung*

Dieses Kapitel ist eine kurze Fehlersuchanleitung für einige Probleme, die während des Betriebs dieser Geräte auftreten können. Die Fehlersuchangaben in diesem Kapitel sollen helfen, Probleme an diesem Gerät zu korrigieren oder zumindest genau zu diagnostizieren. Dieses Kapitel behandelt zwar die meisten häufigen Probleme, doch können auch Probleme auftreten, die hier nicht beschrieben werden. In diesen Fällen wird Ihnen das Personal der technischen Unterstützungsabteilung von Frymaster bei der Identifizierung und Lösung des Problems gerne helfen.

Bei der Suche eines Problems sollte immer ein Eliminierungsverfahren verwendet werden, beginnend mit der einfachsten Lösung bis hin zur kompliziertesten Lösung. Niemals die offensichtlichen Ursachen übersehen – vielleicht haben Sie einfach vergessen, das Gerät ans Netz anzuschließen oder ein Ventil wurde nicht vollständig geschlossen. Am wichtigsten ist es jedoch, sich eine klare Vorstellung davon zu verschaffen, warum ein Problem aufgetreten ist. Schritte zur Sicherstellung, dass dies nicht noch einmal passiert, müssen Teil jeder Verbesserungsmaßnahme sein. Wenn ein Controller aufgrund einer schlechten Verbindung nicht funktioniert, müssen auch alle anderen Verbindungen geprüft werden. Wenn eine Sicherung immer wieder durchbrennt, muss der Grund ermittelt werden. Immer beachten, dass der Ausfall eines kleinen Bauteils oft ein Anzeichen für den möglichen Ausfall oder die falsche Funktionsweise eines wichtigeren Bauteils oder des Systems sein kann.

Vor dem Anruf bei einem Wartungstechniker oder der Frymaster HOTLINE (1-800-24-FRYER) folgende Maßnahmen ergreifen:

- **Sicherstellen, dass die Frittiermaschine angeschlossen ist und die Schutzschalter nicht ausgelöst wurden.**
- **Sicherstellen, dass alle Ablassventile vollständig geschlossen sind.**
- **Die Modell- und Seriennummer der Frittiermaschine bereithalten, um diese dem Techniker mitteilen zu können.**

⚠ GEFAHR

Heißes Öl kann schwere Verbrennungen verursachen. Niemals versuchen, diese Frittiermaschine mit heißem Öl zu bewegen oder heißes Öl von einem Behälter in einen anderen zu schütten.

⚠ GEFAHR

Bei Wartungsarbeiten muss dieses Gerät von der Stromversorgung getrennt sein, außer elektrische Tests erforderlich sind. Bei der Prüfung elektrischer Stromkreise besonders vorsichtig sein.

Dieses Gerät kann mehrere Anschlussstellen für die Stromversorgung haben. Vor Wartungsarbeiten alle Netzkabel abziehen.

Inspektion, Prüfung und Reparatur von elektrischen Komponenten dürfen nur von qualifiziertem Servicepersonal durchgeführt werden.

7.2 Fehlersuche

7.2.1 *Computer- und Heizprobleme*

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Verbesserungsmaßnahme
Computeranzeige ist dunkel.	A. Computer ist nicht eingeschaltet.	A. Den Computer mit dem EIN/AUS-Schalter einschalten.
	B. Kein Strom zur Frittiermaschine.	B. Sicherstellen, dass das Netzkabel für den Computer angeschlossen ist und der Schutzschalter nicht ausgelöst wurde.
	C. Computer ist ausgefallen.	C. ASA anrufen.
	D. Beschädigtes Computer-kabel.	D. ASA anrufen.
	E. Netzteil-Komponente oder Schnittstellenkarte ist ausgefallen.	E. ASA anrufen.
M3000 zeigt IST WANNE VOLL ? JA NEIN nach der Filtrierung an.	Ein Filterfehler ist aufgetreten, der auf einen verschmutzten oder verstopften Filtereinsatz (verschmutztes/verstopftes Filterpapier), verstopfte Filterpumpen, unsachgemäß montierte Filterwannenteile, abgenutzte oder fehlende O-Ringe, kaltes Öl oder thermische Überlastung der Filterpumpe zurückzuführen ist.	Den Fehler gemäß der Anleitung auf den Seiten 5-4 bis 5-7 beseitigen. Wenn das Problem weiter besteht, ASA anrufen.
M3000 zeigt FILTEREINSATZ WECHSELN? **an**	Ein Filterfehler ist aufgetreten, Filtereinsatz ist verstopft, 25 Stunden bis zum Wechsel des Einsatzes sind abgelaufen oder die Anforderung, den Einsatz zu wechseln, wurde nicht beachtet.	Wechseln Sie den Filtereinsatz und stellen Sie sicher, dass die Filterwanne aus der Frittierwanne mindestens für 30 Sekunden herausgenommen wurde. **Beachten** Sie die Meldung FILTEREINSATZ WECHSELN.
Frittiermaschine erwärmt sich nicht.	A. Hauptnetzkabel ist nicht angeschlossen.	A. Prüfen, ob das Netzkabel und das 120-V-Kabel sicher angeschlossen sind und der Schutzschalter nicht ausgelöst wurde. B.
	C. Computer ist ausgefallen.	B. ASA anrufen.
	D. Eine oder mehrere Komponenten sind ausgefallen.	C. ASA anrufen.
Frittiermaschine erwärmt sich, bis der Obergrenzenschalter ausfällt, wobei die Heizlampe EIN ist	Temperatursonde oder Computer ist ausgefallen.	ASA anrufen.

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Verbesserungsmaßnahme
Frittiermaschine erwärmt sich, bis der Obergrenzenschalter ausfällt, wobei die Heizlampe nicht EIN ist	Schütz oder Computer ist ausgefallen.	ASA anrufen.

7.2.2 Fehlermeldungen und Anzeigeprobleme

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Verbesserungsmaßnahme
M3000-Anzeige zeigt eine falsche Temperaturskala (Fahrenheit oder Celsius) an.	Falsche Anzeigeoption programmiert.	Zwischen F° und C° umschalten. Dazu gleichzeitig ◀ und ▶ gedrückt halten, bis CODE erscheint. 1658 eingeben. Der Computer zeigt **AUS** an. Den Computer zum Prüfen der Temperatur einschalten. Diesen Schritt wiederholen, wenn nicht die gewünschte Temperatureinheit angezeigt wird.
M3000-Anzeige zeigt HOT-HI-1 an.	Frittierwannentemperatur ist über 410°F (210°C) oder, in den EG-Ländern, 395°F (202°C).	Die Frittiermaschine sofort ausschalten und ASA anrufen.
M3000-Anzeige zeigt HELP HI-2 oder OBERGRENZENF EHLER an.	Obergrenzenschalter ist ausgefallen	Die Frittiermaschine sofort ausschalten und ASA anrufen.
M3000-Anzeige zeigt SONDE FEHLER an.	Problem mit dem Temperaturmessschaltkreis einschließlich der Sonde oder beschädigtes Computerkabel oder Schütz.	Die Frittiermaschine ausschalten und ASA anrufen.
M3000-Anzeige zeigt HEIZFEHLER an.	Computer ausgefallen, Schnittstellenkarte defekt, Obergrenzenthermostat offen.	ASA anrufen.
Heizlampe ist ein, aber die Frittiermaschine erwärmt sich nicht.	Dreiphasenkabel nicht angeschlossen oder Schutzschalter nicht ausgelöst.	Prüfen, ob das Netzkabel und das 120-V-Kabel sicher angeschlossen sind und der Schutzschalter nicht ausgelöst wurde. Wenn das Problem weiter besteht, ASA anrufen.
M3000-Anzeige zeigt ERHOLUNGSFEH LER an und der Alarm ertönt	Erholungszeit hat die Zeitobergrenze überschritten.	Durch Drücken der Taste ✓ den Fehler zurücksetzen und den Alarm stummschalten.
M3000-Anzeige zeigt ERHOLUNGSFEH LER SERVICE ANRUFEN an und der Alarm ertönt	Erholungszeit hat die Zeitobergrenze bei zwei oder mehr Zyklen überschritten.	Durch Drücken der Taste ✓ den Fehler zurücksetzen und den Alarm stummschalten. ASA anrufen. Die maximale Erholungszeit für die Elektrik beträgt 1:40.

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Verbesserungsmaßnahme
M3000-Anzeige zeigt ENTFERNEN ENTSORGEN an.	Das Frittieren des Produktes startete, dessen Sollwert sich von der laufenden Wannentemperatur unterscheidet.	Das Produkt entfernen und entsorgen. Die Frittiertaste unter der Anzeige mit dem Fehler drücken, um den Fehler zu löschen. Den Sollwert der Wanne vor dem Frittieren des Produktes zurücksetzen.
Computer wird gesperrt.	Computerfehler.	ASA anrufen.
M3000-Anzeige zeigt SERVICE ERFORDERLICH und eine Fehlermeldung an**.**	Ein Fehler ist aufgetreten, die von einem Servicetechniker beseitigt werden soll.	× (2 NEIN) drücken, um weiter zu frittieren, und ASA anrufen. In einigen Fällen kann das Frittieren unmöglich sein.

7.2.3 Filtrierprobleme

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Verbesserungsmaßnahme
Frittiermaschine filtriert nach jedem Frittierzyklus.	Falsche Einstellungen für FILTERN NACH.	Einstellungen für FILTERN NACH durch eine wiederholte Eingabe des FILTERN-NACH-Wertes auf Niveau 2 ändern oder überschreiben. Siehe Abschnitt 4.13.5 auf der Seite 4-33.
PFLEGEFILTERN (Manuelles Filtern) kann nicht gestartet werden.	Temperatur zu niedrig.	Bevor PFLEGEFILTERN gestartet wird, sicherstellen, dass die Frittiermaschine den Sollwert erreicht hat
Filterpumpe läuft nicht an oder stoppt beim Filtern.	A. Netzkabel ist nicht angeschlossen oder der Schutzschalter wurde ausgelöst.	A. Sicherstellen, dass das Netzkabel angeschlossen ist und der Schutzschalter nicht ausgelöst wurde.
	B. Pumpenmotor hat sich überhitzt, wodurch der thermische Überlastschalter ausgelost wurde.	B. Wenn der Motor mehr als ein paar Sekunden lang zu heiß zum Anfassen ist, wurde wahrscheinlich der thermische Überlastschalter ausgelöst. Den Motor mindestens 45 Minuten lang abkühlen lassen und dann den Pumpenrücksetzschalter betätigen. (Siehe Seite 5-7)
	C. Blockierung in der Filterpumpe	C. ASA anrufen.
Ablassventil oder Rücklaufventil bleibt offen.	A. AIF-Karte ist ausgefallen. B. Stellglied ist ausgefallen.	ASA anrufen.
M3000-Anzeige zeigt WANNE EINSETZEN an.	A. Filterwanne wurde nicht vollständig in die Frittiermaschine eingesetzt. B. Filterwannenmagnet fehlt. C. Defekter Filterwannenschalter.	A. Filterwanne herausziehen und wieder vollständig in die Maschine einsetzen. B. Sicherstellen, dass der Filterwannenmagnet angebracht ist; fehlenden Magneten ersetzen. C. Wenn der Filterwannenmagnet ganz am Schalter anliegt und der Computer weiterhin WANNE EINSETZEN anzeigt, ist der Schalter evtl. defekt

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Verbesserungsmaßnahme
Automatische Filtrierung startet nicht.	A. Sicherstellen, dass die MIB-Karte nicht im manuellen Modus arbeitet. B. Prüfen, ob die MIB-Abdeckung beschädigt ist und gegen die Tasten drückt. C. Für AIF abschalten steht “ja”, die blaue Lampe ist aus. D. Filterrelais ist ausgefallen.	A. Sicherstellen, dass sich die MIB-Karte im Automatikmodus „A“ befindet. Die Spannungsversorgung für die Frittiermaschine wieder herstellen. B. Abdeckung entfernen und ersetzen und prüfen, ob die Filtrierung startet. C. Für AIF ausschalten auf Niveau 1 “nein” wählen. D. ASA anrufen.
M3000-Anzeige zeigt FILTER IN BETRIEB an .	Es läuft noch ein anderer Filtrierzyklus oder Wechsel des Filtereinsatzes.	Vor dem Starten eines Filtrierzyklus warten, bis der vorherige Zyklus endet. Filtereinsatz wechseln, falls notwendig.

7.2.4 Probleme mit automatischem Nachfüllen

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Verbesserungsmaßnahme
Frittiermaschine füllt Öl nicht nach.	A. Frittiermaschinentemperatur zu niedrig. B. Öl ist zu kalt. C. Kein Öl im JIB (gelbe Lampe leuchtet). D. Ein Fehler besteht, für dessen Beseitigung Service erforderlich ist.	A. Die Frittiermaschine soll den Temperatursollwert erreichen. B. Sicherstellen, dass das Öl im JIB wärmer als 70°F (21°C) ist. C. Sicherstellen, dass Öl im JIB ist. JIB ersetzen und gelbe LED zurücksetzen. Wenn das Problem weiter besteht, **ASA anrufen**. D. **ASA anrufen**.
Eine Wanne füllt Öl nicht nach.	A. Ein Filterfehler besteht. B. Ein Fehler besteht, für dessen Beseitigung Service erforderlich ist. C. Schaltmagnet, Pumpe, Stift, RTD oder ATO.	A. Filterfehler ordnungsgemäß zurücksetzen. Wenn das Problem weiter besteht, **ASA anrufen**. B. ASA anrufen.

7.2.5 Probleme mit Massenölsystem

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Verbesserungsmaßnahme
JIB füllt Öl nicht nach.	A. Unkorrektes Setupverfahren B. Eine andere Funktion wird ausgeführt. C. Entsorgungsventil nicht vollständig geschlossen. D. Massenölbehälter ist leer. E. Schaltmagnet, Pumpe oder Schalter	A. Spannungsversorgung für die Frittiermaschine durch Ausstecken und Wiedereinstecken des Kontrollnetzkabels (5-pin) wieder herstellen. B. Wenn die Filtrierung oder andere Funktionen des Filtermenüs ausgeführt werden oder JETZT FILTERN? JA/NEIN, BESTÄTIGEN JA/NEIN oder KRÜMEL ABSCHÖPFEN angezeigt wird, warten, bis der Prozess beendet ist und wieder versuchen. C. Sicherstellen, dass das Entsorgungsventil vollständig geschlossen ist. D. Den Massenöllieferant anrufen. E. ASA anrufen.
JIB oder Wanne werden langsam gefüllt.	A. Pumpen- oder Leitungsfehler, der in der Beschreibung der Fehlersuche durch das Bedienungspersonal fehlt.	A. Den Massenöllieferant anrufen.
Frittierwanne füllt Öl nicht nach.	A. Unkorrektes Setupverfahren B. Entsorgungsventil nicht vollständig geschlossen. C. Massenölbehälter ist leer. D. Fehlermeldung RTI-Pumpe	A. Spannungsversorgung für die Frittiermaschine durch Ausstecken und Wiedereinstecken des Kontrollnetzkabels (5-pin) wieder herstellen. B. Sicherstellen, dass das Entsorgungsventil vollständig geschlossen ist. C. Den Massenöllieferant anrufen. D. **ASA anrufen**.

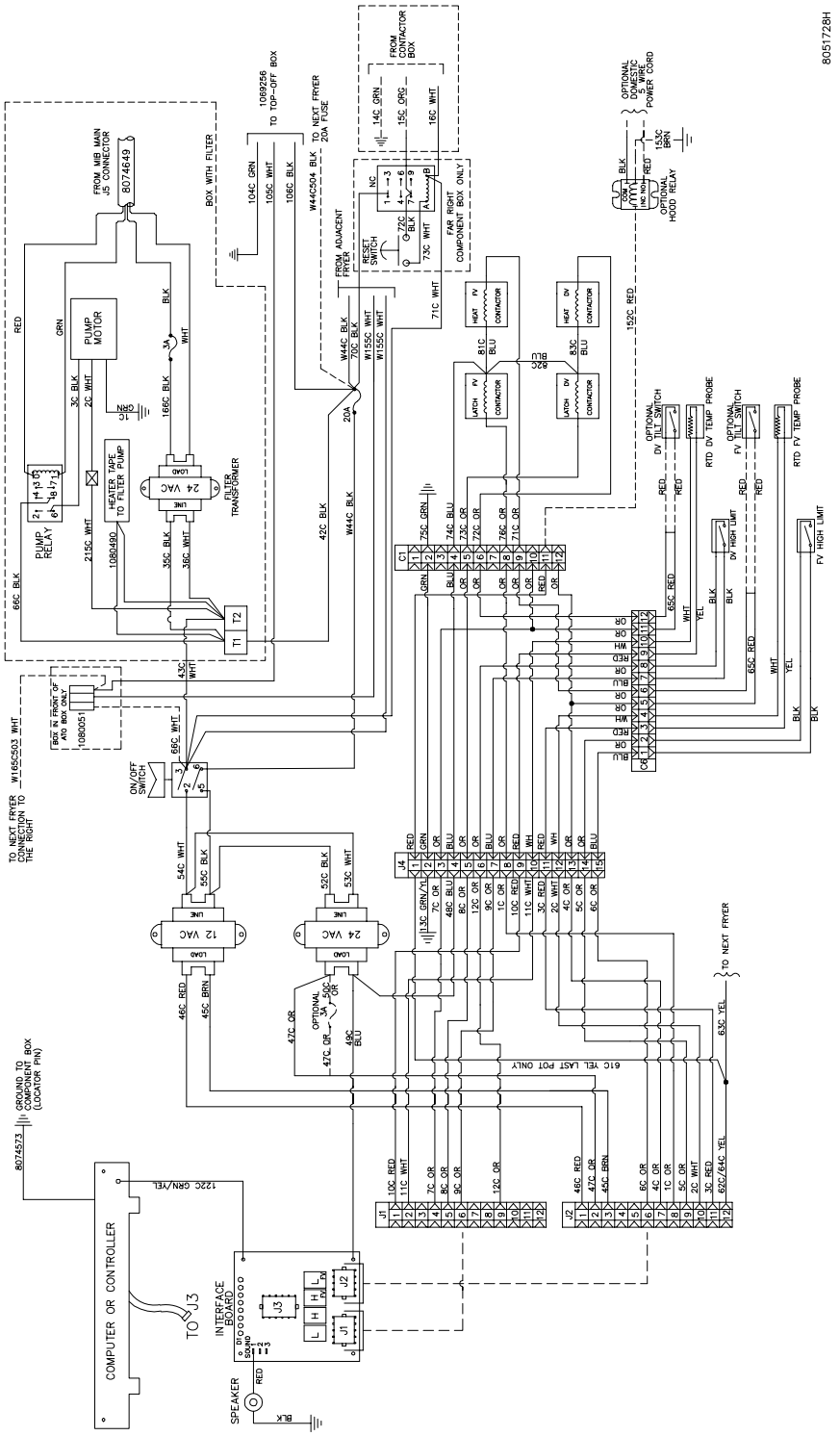
7.2.6 Fehlercodes

Fehlercodes	Verbesserungsmaßnahme
E01 - Rechts Entfernen Entsorgen	Information über Ursachen und Verbesserungsmaßnahmen für diese Fehler siehe Seiten 7-3.
E02 - Links Entfernen Entsorgen	
E03 - Sonde Fehler	
E04 - Hi 2 Bad	
E05 - Hot Hi 1	
E06 - HEIZFEHLER	

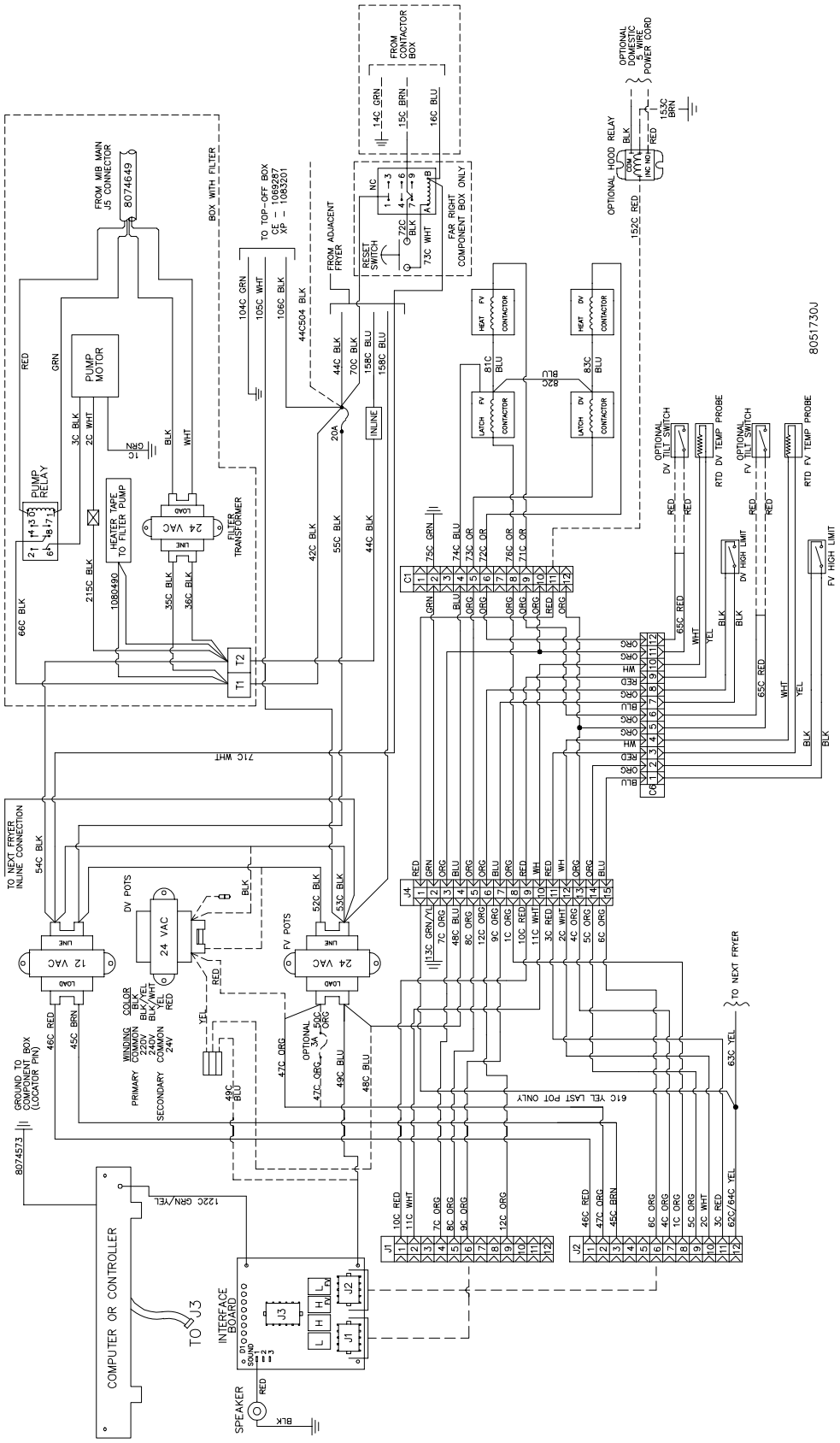
ELEKTROFRITTIERMASCHINE DER SERIE BIELA14 GEN II LOV™
KAPITEL 8: SCHALTPLÄNE

8.1 Schaltpläne

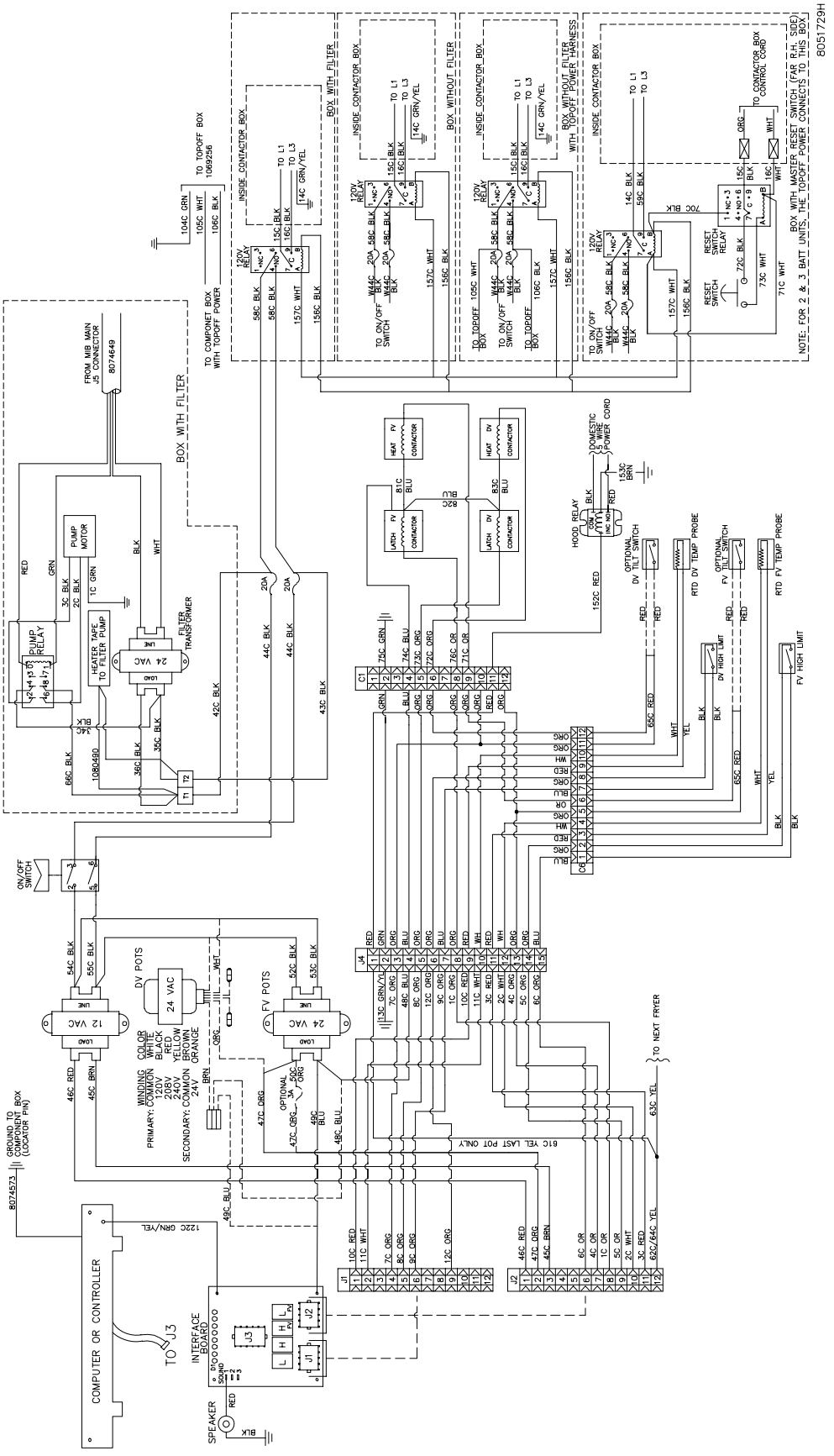
8.1.1 Leitung Komponenten (USA)



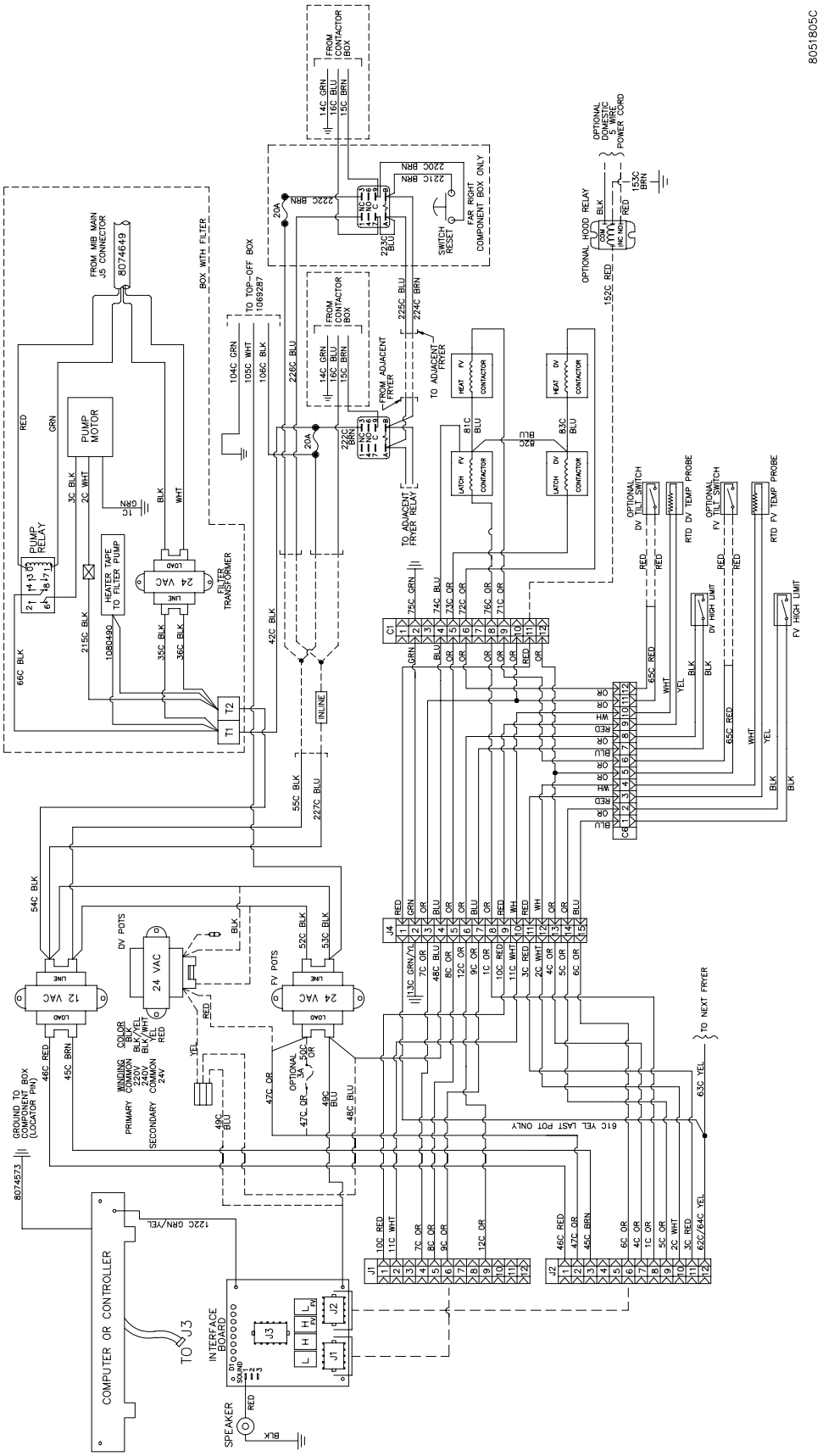
8.1.2 Leitung Komponenten (EG)



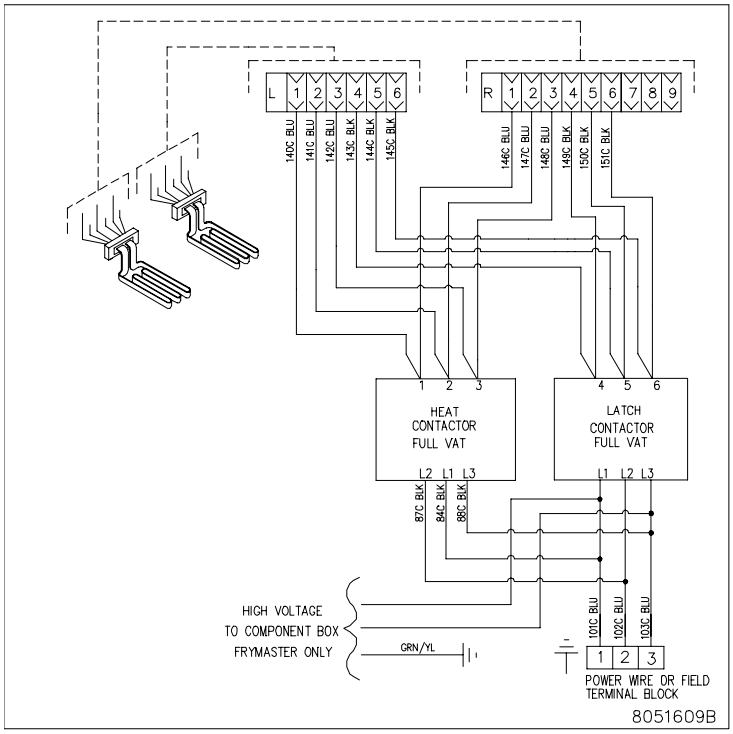
8.1.3 Leitung Komponenten (CSA)



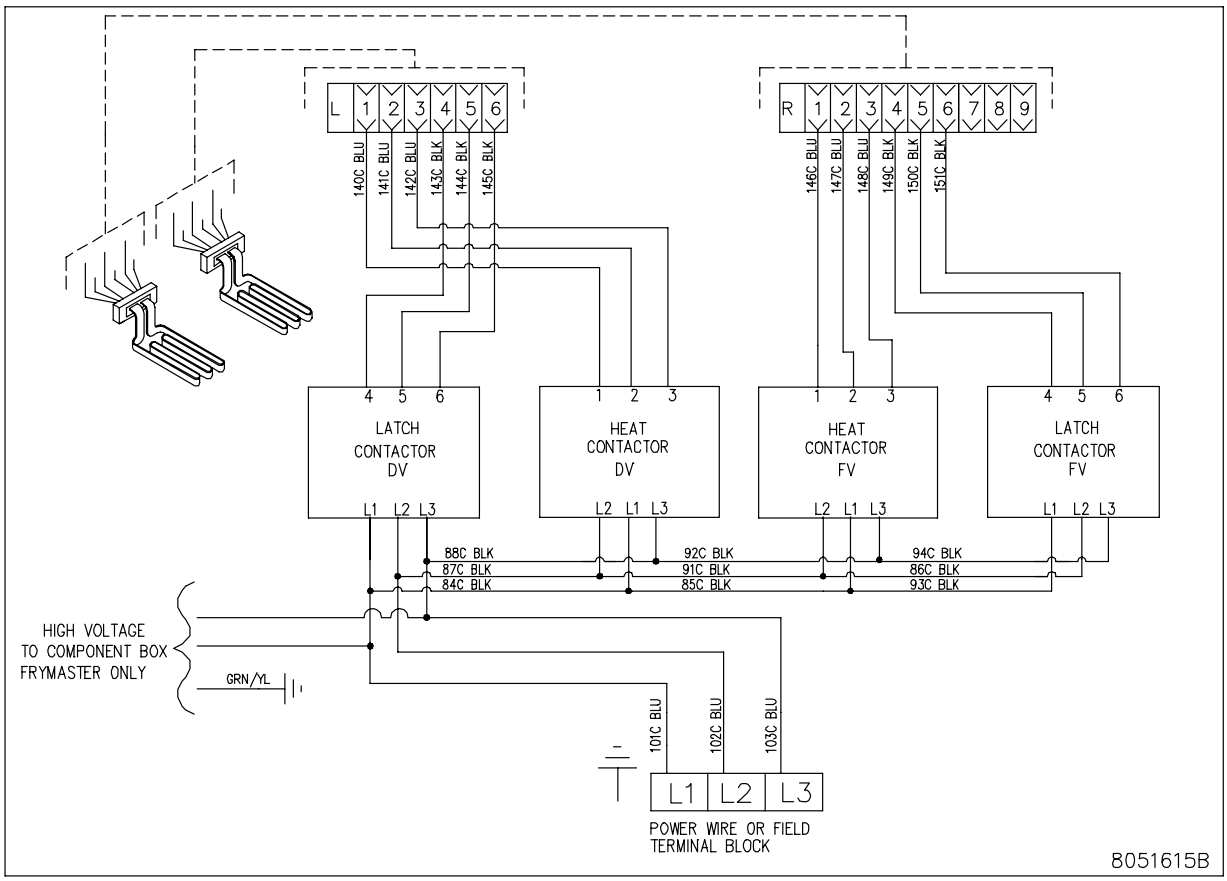
8.1.4 Leitung Komponenten (Australia)



8.1.5 Schützbox – Delta-Konfiguration

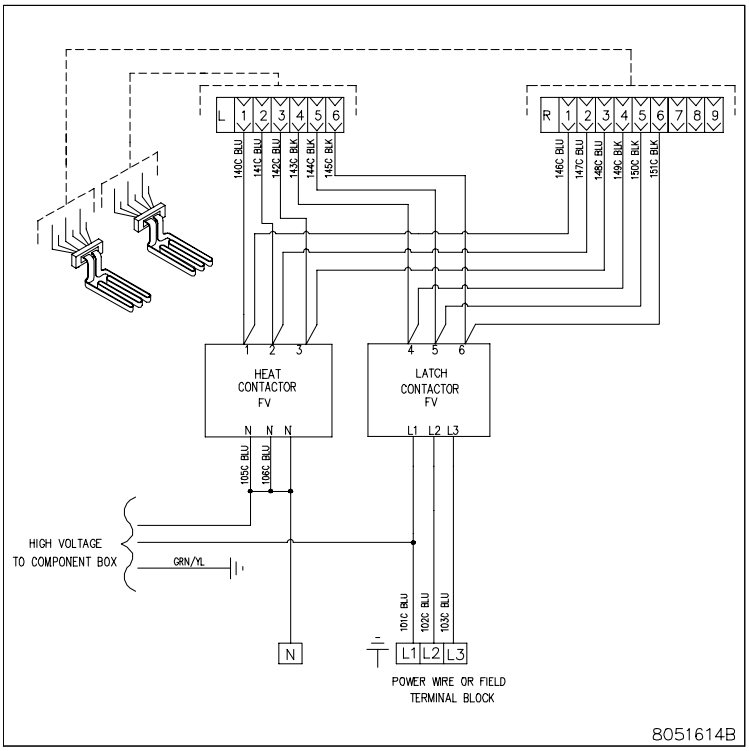


FULL VAT

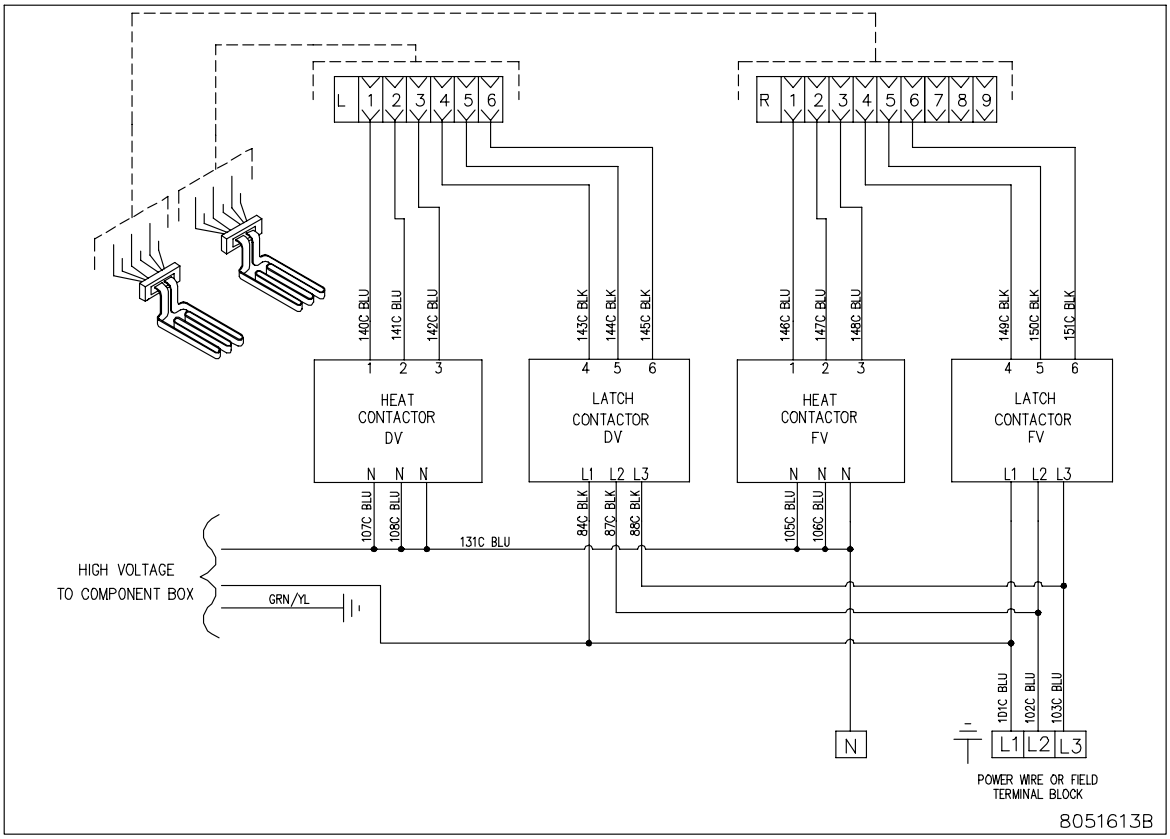


DUAL VAT

8.1.6 Schützbox – WYE-Konfiguration

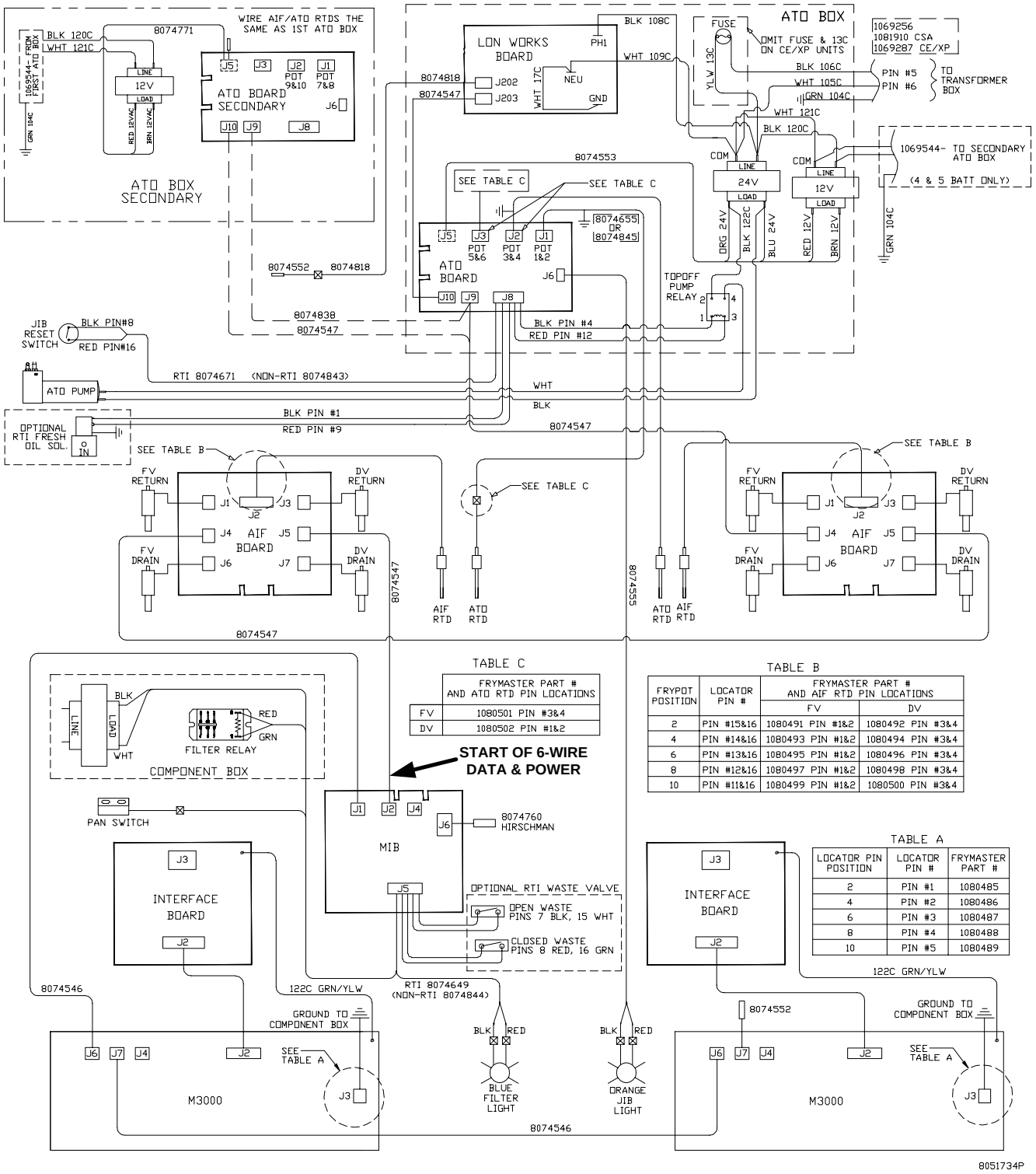


FULL VAT



DUAL VAT

8.1.7 Vereinfachte Leitung BIELA14 der Serie GEN II LOV™



ELEKTROFRITTIERMASCHINE DER SERIE BIELA14 GEN II LOV™
ANHANG A: RTI (BULK OIL) ANLEITUNG

HINWEIS: Die Anweisungen in diesem Handbuch für die Verwendung einer Bulk-Öl-System zur Befüllung und Entsorgung Öl sind für ein RTI-System. Diese Anweisungen können nicht für andere Schüttgüter Öl-Systeme.

A.1.1 Großteil Öl Systeme

Großteil -Öl-Systeme verfügen über große Öl-Lagertanks, in der Regel im hinteren Teil des Restaurants befindet, das an einem hinteren Krümmer auf der Friteuse verbunden sind. Altöl ist aus der Friteuse gepumpt, über die Montage an der Unterseite des Geräts, um die Entsorgung Tanks und frisches Öl aus den Tanks gepumpt, durch die Montage auf der Oberseite, an der Friteuse (siehe Abbildung 1). Entfernen Sie die Platte Freilegung der RTI-Anschluss und verbinden Sie die RTI Anschluss an die Friteuse (siehe Abbildung 2). Stellen Sie die Friteuse Schüttgut durch den Setup-Modus und stellen Sie alle Computer mit Ölbehälter. Siehe Abschnitt 4.9 auf Seite 4-9. Es ist zwingend notwendig, dass die Friteuse System komplett wieder eingeschaltet werden nach dem Ändern von Setup-JIB zu Großteil.

Die LOV ™ Friteusen, für den Einsatz mit Bulk-Öl-Systeme ausgestattet sind, haben einen integrierten frisches Öl Krug von RTI geliefert. Entfernen Sie den Deckel und legen Sie die Standard-Einbau in die Kanne mit dem Metall Kappe ruht auf der Lippe des Kruges. Das Öl wird abgepumpt und aus der Kanne durch den gleichen Fitting (siehe Abbildung 3).

Abbildung 3

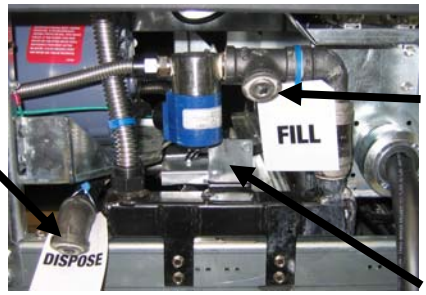


Abbildung 1

Abbildung 2

WARNUNG:
Fügen Sie nicht HOT oder Altöl zu einem JIB.

Die Taster verwendet werden, um die JIB niedrigen LED-Reset wird auch verwendet, um den Krug in einem RTI-System zu füllen. Nach dem Zurücksetzen des JIB LED, Drücken und Halten der Taster über dem JIB befindet, kann der Bediener den Krug aus dem Bulk-Heizöltanks (siehe Abbildung 4) zu füllen.

Zum Füllen der Kanne, drücken und halten Sie die Reset-Taste JIB bis der Krug voll ist, dann lassen .*

HINWEIS: Nicht zuviel in den Krug.

Abbildung 4

Eine Anleitung zum Ausfüllen der Mehrwertsteuer von Schüttgut, siehe Abschnitt 4.11.4 Seite 4-22.

*** HINWEIS:** Es dauert ca. 12 Sekunden ab dem Zeitpunkt der Füllung JIB-Taste gedrückt wird, bis das RTI Pumpe startet. Es kann bis zu 20 Sekunden, bevor das Niveau in der JIB zu steigen beginnt. Normalerweise dauert es etwa drei Minuten, um die JIB zu füllen. Es dauert ungefähr eine Minute, um eine Spaltung vat füllen und zwei Minuten auf eine volle Wanne zu füllen.

ELEKTROFRITTIERMASCHINE DER SERIE BIELA14 GEN II LOV™

ANHANG B: JIB Zubereitung mit festem Fett Option

1. Öffnen rechte Tür Friteuse und entfernen Doppelpack im JIB Schrank.
2. Position Schmelzaggregat vor Schrank. Lösen Halterung auf der linken Seite Schmelzaggregat, falls notwendig, um die Platzierung in den Schrank zu erleichtern.
3. Verwenden Sie den mitgelieferten Schrauben an der Schmelz-Gerät vorhandenen Löcher in das Innere Schienen der Fritierschranks auf beiden Seiten befestigen. Siehe Abbildungen 1 und 2.
4. Auf der Rückseite des Schmelzaggregates, fügen Sie die schneeweißen, zwei-poligen Stecker und stecken Sie den schwarzen Anschluss mit dem Anschlussdose in Abbildung 3 dargestellt.
5. Positionieren Sie den Ölbehälter im Schmelzaggregat, Schiebe das Öl Pickup Schlauch in die Steckerbuchse. Positionieren Sie den vorderen Deckel und der Vorderseite des Schmelz-Einheit. Siehe Abbildung 4.

Abbildung 1: Position der Schmelz-Einheit in das Gehäuse und befestigen Sie mit beiliegenden Schrauben auf den Innenraum.

Abbildung 2: Position der Schmelz-Einheit.

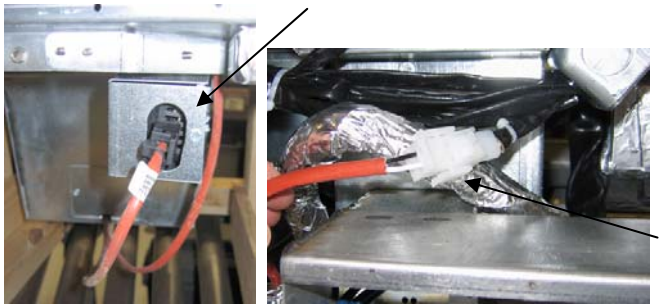


Abbildung 3: Befestigen Sie die zwei-poligen weißen Stecker und stecken Sie den schwarzen Stecker in den Utility-Box wie gezeigt.

Orange-Taste zurückgesetzt System nach einem niedrigen Öl-Display.

Melting Gerät einschalten.

Abbildung 4: Die versammelten Schmelzaggregat ist in Position dargestellt.

ELEKTROFRITTIERMASCHINE DER SERIE BIELA14 GEN II LOV™
ANHANG C: Solid Verkürzung Melting Verwenden

- Stellen Sie sicher Verkürzung Schmelzen Gerät eingeschaltet ist.
- Füllen Sie Schmelzaggregat mit Verkürzung.
- 2-3 Stunden festes Fett zu schmelzen. NICHT versuchen, den Deckel mit ungeschmolzenen Ölverbrauch in den Top off-System. Die niedrigen Öl-Reservoir leuchtet auf, wenn die Friteuse fordert Öl vor der Verkürzung der Schmelz-Gerät ist Flüssigkeit.
- Sobald die Verkürzung vollständig geschmolzen ist, drücken und halten Sie den orangefarbenen Reset-Taste zum Ausschalten des Lichts und setzen Sie die Top-off-System.
- NICHT ADD heißem Öl, um die Verkürzung Schmelzaggregat. Die Temperatur der Ölbehälter sollte nicht mehr als 140°F (60°C). Fügen Sie kleine Mengen an festem Fett in den Behälter, um sicherzustellen, hat es genügend Öl zu den Top-off-System zu betreiben.
- Für beste Ergebnisse, NICHT AUSSCHALTEN den festen Verkürzung Schmelzaggregat Nacht.
- Die auf/ab-Schalter für das Schmelzen Gerät ist auch als Reset-Schalter verwendet werden, wenn das System die Obergrenze erreicht ist.

Frymaster, L.L.C., 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106

TEL 1-318-865-1711 **FAX (Teile) 1-318-688-2200** **(Techn. Unterstützung) 1-318-219-7135**

SERVICE-HOTLINE
1-800-551-8633

GEDRUCKT IN DEN USA
German / Deutsch

819-6496
AUG 2011